Istruzioni per l’uso

FORNO

IT

IT
Italiano, 1

GB
English, 12

PL
Polski, 22

TR
Turkish, 32

FIMB 51 K.A
FIMB 51 K.A IX
FIMB 53 K.A
FIMB 53 K.A IX

Sommario

INDESIT

Installazione

IT

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio per informare il nuovo proprietario sul funzionamento e sui relativi avvertimenti.

! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

Posizionamento

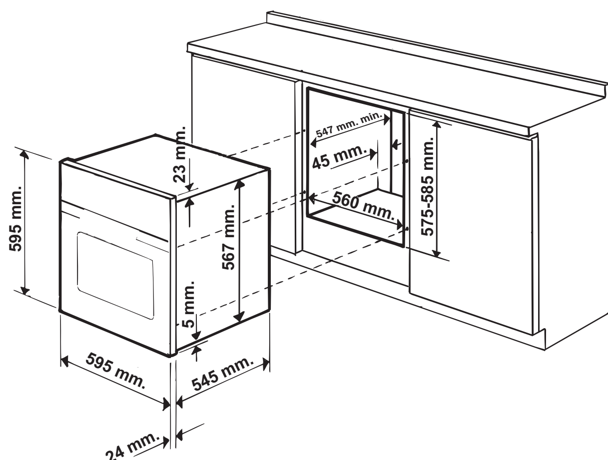
! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (*vedi Precauzioni e consigli*).

! L'installazione va effettuata secondo queste istruzioni e da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose.

Incasso

Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio è necessario che il mobile abbia le caratteristiche adatte:

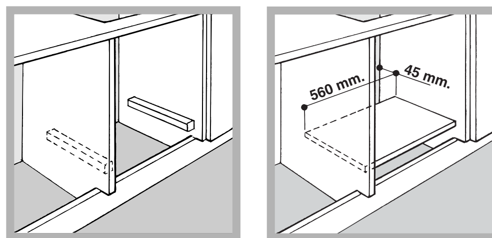
- i pannelli adiacenti il forno devono essere di materiale resistente al calore;
- nel caso di mobili in legno impiallacciato, le colle devono essere resistenti alla temperatura di 100°C;
- per l'incasso del forno, sia nel caso di inserimento **sottotavolo** (*vedi figura*) che **a colonna**, il mobile deve avere le seguenti dimensioni:



! Una volta incassato l'apparecchio non debbono essere possibili contatti con le parti elettriche.
Le dichiarazioni di consumo indicate in targhetta caratteristiche sono state misurate con questo tipo di installazione.

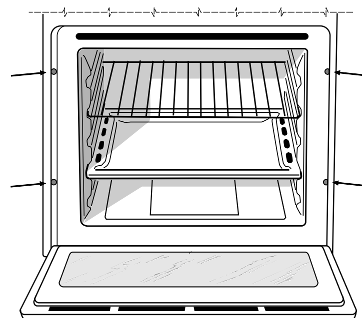
Aerazione

Per garantire una buona aerazione è necessario eliminare la parete posteriore del vano. È preferibile installare il forno in modo che appoggi su due listelli in legno oppure su un piano continuo che abbia un'apertura di almeno 45 x 560 mm (*vedi figure*).



Centraggio e fissaggio

Per fissare l'apparecchio al mobile: aprire la porta del forno e avvitare 4 viti a legno nei 4 fori posti sulla cornice perimetrale.

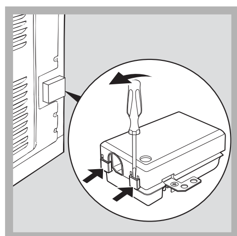


! Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolte senza l'aiuto di qualche utensile.

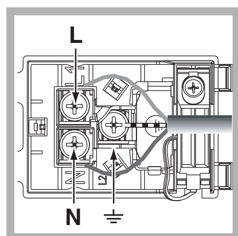
Collegamento elettrico

! I forni dotati di cavo di alimentazione tripolare sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata, con tensione e frequenza indicate nella targhetta caratteristiche (*vedi sotto*).

Montaggio del cavo di alimentazione



1. Aprire la morsettiera facendo leva con un cacciavite sulle linguette laterali del coperchio: tirare e aprire il coperchio (vedi figura).



2. Mettere in opera il cavo di alimentazione: svitare la vite del serracavo e le tre viti dei contatti L-N-⏚ e poi fissare i cavetti sotto le teste delle viti rispettando i colori Blu (N) Marrone (L) Giallo-Verde ⏚ (vedi figura).
3. Fissare il cavo nell'apposito fermacavo.
4. Chiudere il coperchio della morsettiera.

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche (*vedi a fianco*).
In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

! L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell'osservanza delle norme di sicurezza.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato nella targhetta caratteristiche (*vedi sotto*);
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche (*vedi sotto*);
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

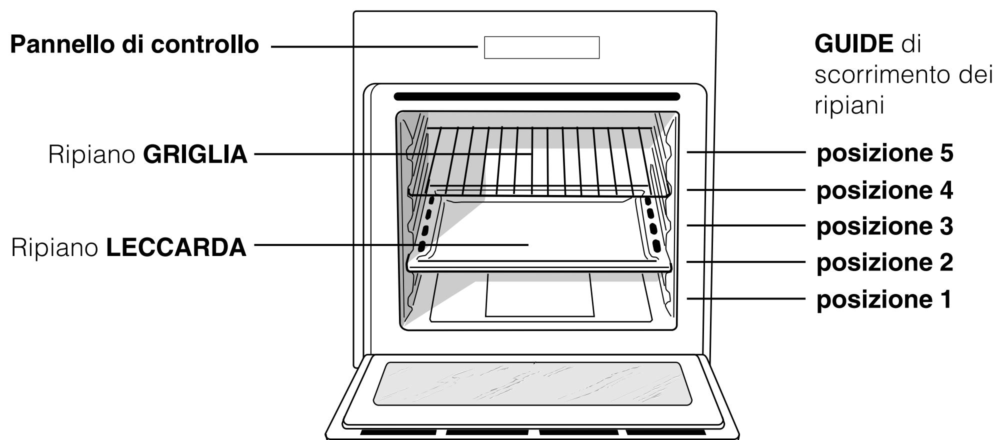
! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.
! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.
! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati (*vedi Assistenza*).
! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

TARGHETTA CARATTERISTICHE	
Dimensioni	larghezza cm 43,5 altezza cm 32 profondità cm 40
Volume	lt. 56
Collegamenti elettrici	tensione a 220-240V ~ 50/60Hz (vedi targhetta caratteristiche) potenza massima assorbita 2250W
ENERGY LABEL	Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici. Norma EN 50304 **Modelli con ventilazione di raffreddamento:** Consumo energia convezione Naturale – funzione di riscaldamento: Tradizionale; Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata - funzione di riscaldamento: Multicottura. **Modelli senza ventilazione di raffreddamento:** Consumo energia convezione Forzata – funzione di riscaldamento: Multicottura; Consumo energia dichiarazione Classe convezione Naturale - funzione di riscaldamento: Tradizionale.
CE	Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie: 2006/95/CEE del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni. 2002/96/CE e successive modificazioni.

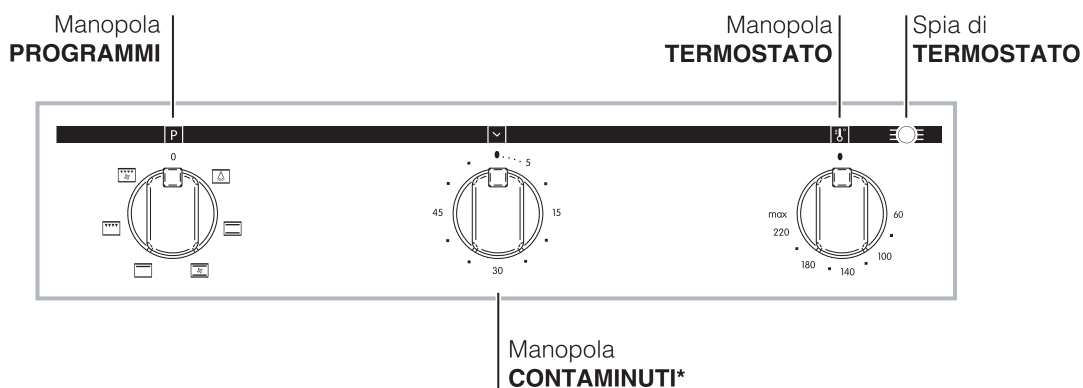
Descrizione dell'apparecchio

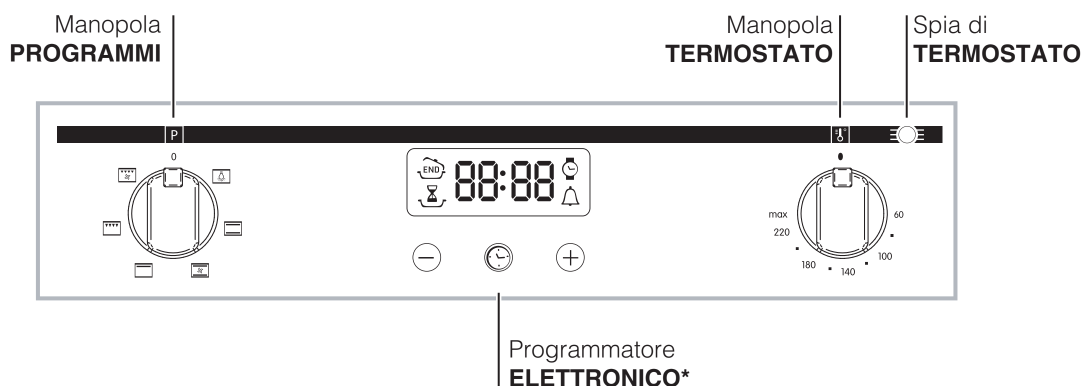
IT

Vista d'insieme



Pannello di controllo





* Presente solo su alcuni modelli

Avvio e utilizzo

INDESIT

IT

! Alla prima accensione fare funzionare il forno a vuoto per almeno un'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Poi spegnere, aprire la porta del forno
e aerare il locale. L'odore che si avverte è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno.

Avviare il forno

1. Selezionare il programma di cottura desiderato ruotando la manopola PROGRAMMI.
2. Scegliere la temperatura ruotando la manopola TERMOSTATO. Una lista con le cotture e le relative temperature consigliate è consultabile nella Tabella cottura (*vedi Programmi*).
3. La spia TERMOSTATO accesa indica la fase di riscaldamento fino alla temperatura impostata.
4. Durante la cottura è sempre possibile:
- modificare il programma di cottura agendo sulla manopola PROGRAMMI;
- modificare la temperatura agendo sulla manopola TERMOSTATO;
- interrompere la cottura riportando la manopola PROGRAMMI in posizione "0".

! Non appoggiare mai oggetti sul fondo del forno perché si rischiano danni allo smalto.

! Porre sempre i recipienti di cottura sulla griglia in dotazione.

Ventilazione di raffreddamento

Per ottenere una riduzione delle temperature esterne, alcuni modelli sono dotati di una ventola di raffreddamento. Questa genera un getto d'aria che esce tra il pannello di controllo e la porta del forno.
! A fine cottura la ventola rimane attiva finché il forno non è sufficientemente freddo.

Luce del forno

Si accende selezionando [lampada] con la manopola PROGRAMMI. Rimane accesa quando si seleziona un programma di cottura.

Utilizzare il timer*

1. Occorre anzitutto caricare la suoneria, ruotando la manopola TIMER di un giro quasi completo in senso orario.
2. Tornando indietro in senso antiorario, impostare il tempo desiderato facendo coincidere i minuti indicati sulla manopola TIMER con il riferimento fisso sul pannello di controllo.
3. Il timer è un contaminuti: a tempo scaduto emette un segnale acustico.

! Il timer non controlla l'accensione e lo spegnimento del forno.

* Presente solo su alcuni modelli

Programmi

IT

Programmi di cottura

! Per tutti i programmi è impostabile una temperatura tra 60°C e MAX, tranne:

- GRILL (si consiglia di impostare solo su MAX);
- GRATIN (si consiglia di non superare la temperatura di 200°C).

Programma **FORNO TRADIZIONALE**

Si attivano i due elementi riscaldanti inferiore e superiore. Con questa cottura tradizionale è meglio utilizzare un solo ripiano: con più ripiani si ha una cattiva distribuzione della temperatura.

Programma **MULTICOTTURA**

Si attivano tutti gli elementi riscaldanti (superiore e inferiore) ed entra in funzione la ventola. Poiché il calore è costante in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme. È possibile utilizzare fino a un massimo di due ripiani contemporaneamente.

Programma **FORNO SOPRA**

Si accende l'elemento riscaldante superiore. Questa funzione può essere utilizzata per ritocchi di cottura.

Programma **GRILL**

Si accende l'elemento riscaldante superiore. La temperatura assai elevata e diretta del grill consente la immediata rosolatura superficiale dei cibi che, ostacolando la fuoriuscita dei liquidi, li mantiene più teneri internamente. La cottura al grill è particolarmente consigliata per quei piatti che necessitano di elevata temperatura superficiale: bistecche di vitello e manzo, entrecôte, filetto, hamburger etc... Alcuni esempi di utilizzo sono riportati al paragrafo "Consigli pratici per la cottura". Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

Programma **GRATIN**

Si attiva l'elemento riscaldante superiore ed entra in funzione la ventola. Unisce all'irradiazione termica unidirezionale, la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

Consigli pratici di cottura

! Nelle cotture ventilate non utilizzare le posizioni dei ripiani 1 e 5: sono investite direttamente dall'aria calda, che potrebbe provocare bruciature sui cibi delicati.

! Nelle cotture GRILL e GRATIN, disporre la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura (sughi e/o grassi).

MULTICOTTURA

- Utilizzare le posizioni dei ripiani 2 e 4, mettendo alla 2 i cibi che richiedono maggior calore.
- Disporre la leccarda in basso e la griglia in alto.

GRILL

- Inserire la griglia in posizione 3 o 4, disponendo gli alimenti al centro della griglia.
- Si consiglia di impostare il livello di energia al massimo. Non allarmarsi se la resistenza superiore non resta costantemente accesa: il suo funzionamento è controllato da un termostato.

PIZZA

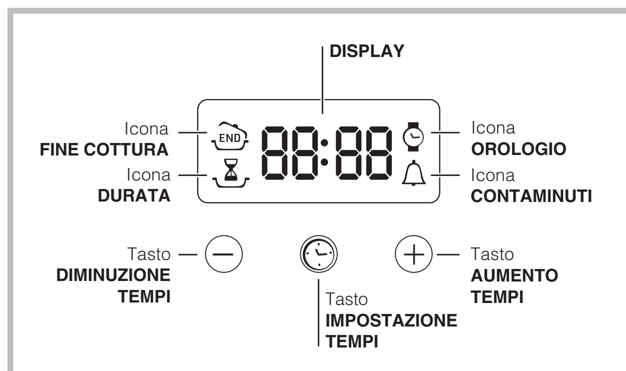
- Per una buona cottura della pizza ultilizzate il programma MULTICOTTURA.
- Utilizzare una teglia in alluminio leggero, appoggiandola sulla griglia in dotazione. Con la leccarda si allungano i tempi di cottura e difficilmente si ottiene una pizza croccante.
- Nel caso di pizze molto farcite è consigliabile inserire la mozzarella a metà cottura.

Tabella cottura

Programmi	Alimenti	Peso (Kg)	Posizione dei ripiani	Preriscaldamento (minuti)	Temperatura consigliata	Durata cottura (minuti)
Forno Tradizionale	Anatra	1	3	15	200	65-75
	Arrosto di vitello o manzo	1	3	15	200	70-75
	Arrosto di maiale	1	3	15	200	70-80
	Biscotti (di frolla)	-	3	15	180	15-20
	Crostate	1	3	15	180	30-35
Multicottura	Pizza (su 2 ripiani)	1	2 e 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Agnello	1	2	10	180	40-45
	Pollo arrosto + patate	1+1	2 e 4	15	200	60-70
	Sgombro	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Bignè (su 2 ripiani)	0.5	2 e 4	10	190	20-25
	Biscotti(su 2 ripiani)	0.5	2 e 4	10	180	10-15
	Pan di spagna (su 1 ripiano)	0.5	2	10	170	15-20
	Pan di spagna (su 2 ripiani)	1	2 e 4	10	170	20-25
	Torte salate	1.5	3	15	200	25-30
Forno Sopra	Ritocchi di cottura	-	3/4	15	220	-
Grill	Sogliole e seppie	1	4	5	Max	8-10
	Spiedini di calamari e gamberi	1	4	5	Max	6-8
	Filetto di merluzzo	1	4	5	Max	10
	Verdure alla griglia	1	3/4	5	Max	10-15
	Bistecca di vitello	1	4	5	Max	15-20
	Cotolette	1	4	5	Max	15-20
	Hamburger	1	4	5	Max	7-10
	Sgombri	1	4	5	Max	15-20
	Toast	n.° 4	4	5	Max	2-3
Gratin	Pollo alla griglia	1.5	2	5	200	55-60
	Seppie	1.5	2	5	200	30-35

Il programmmatore di cottura elettronico

IT



Impostare l'orologio

! Si può impostare sia quando il forno è spento che quando è acceso, ma non si è programmata la fine di una cottura.

Dopo l'allacciamento alla rete elettrica o dopo un black-out, l'icona e i quattro digit numerici sul DISPLAY lampeggiano.

1. Premere più volte il tasto finchè non lampeggiano l'icona e i quattro digit numerici sul DISPLAY;
2. con i tasti "+" e "-" regolare l'ora; se si tengono premuti, i numeri scorrono più velocemente per facilitare l'impostazione.
3. attendere 10 sec oppure premere nuovamente il tasto per fissare l'impostazione.

Impostare il contaminuti

! Questa funzione non interrompe la cottura e prescinde dall'utilizzo del forno; permette solo di azionare il segnale acustico allo scadere dei minuti impostati.

1. Premere più volte il tasto finchè non lampeggiano l'icona e i tre digit numerici sul DISPLAY;
2. con i tasti "+" e "-" regolare il tempo desiderato; se si tengono premuti, i numeri scorrono più velocemente per facilitare l'impostazione.
3. attendere 10 sec oppure premere nuovamente il tasto per fissare l'impostazione.

Seguirà la visualizzazione del conto alla rovescia al termine del quale si azionerà il segnale acustico.

Programmare la cottura

! La programmazione è possibile solo dopo aver selezionato un programma di cottura.

Programmare la durata di cottura

1. Premere più volte il tasto finchè non lampeggiano l'icona e i tre digit numerici sul DISPLAY;
2. con i tasti "+" e "-" regolare la durata desiderata; se si tengono premuti, i numeri scorrono più velocemente per facilitare l'impostazione.
3. attendere 10 sec oppure premere nuovamente il tasto per fissare l'impostazione.
4. a tempo scaduto, sul DISPLAY compare la scritta END, il forno termina la cottura e viene emesso un segnale acustico.

- Esempio: sono le 9:00 e viene programmata una durata di 1 ora e 15 minuti. Il programma si arresta automaticamente alle 10:15.

Programmare la fine di una cottura

! La programmazione della fine di una cottura è possibile solo dopo aver impostato una durata di cottura.

1. Seguire la procedura da 1 a 3 descritta per la durata;
2. poi premere il tasto finchè non lampeggiano l'icona e i quattro digit numerici sul DISPLAY;
3. con i tasti "+" e "-" regolare l'ora di fine cottura desiderata; se si tengono premuti i numeri, scorrono più velocemente per facilitare l'impostazione.
4. attendere 10 sec oppure premere nuovamente il tasto per fissare l'impostazione.
5. a tempo scaduto, sul DISPLAY compare la scritta END, il forno termina la cottura e viene emesso un segnale acustico.

Le icone e accese segnalano che è stata effettuata una programmazione. Sul DISPLAY vengono visualizzate alternativamente l'ora di fine cottura e la durata.

Annulare una programmazione

Per annullare una programmazione:

- premere il tasto finchè non lampeggia l'icona dell'impostazione da annullare e i digit sul display. Premere il tasto "-" finchè sul display non compaiono le cifre 00:00.
- tenere premuti contemporaneamente i tasti "+" e "-"; in questo modo si annullano tutte le programmazioni effettuate contaminuti compreso.

Precauzioni e consigli

INDESIT

IT

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza. Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

Sicurezza generale

- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Per movimentare l'apparecchio servirsi sempre delle apposite maniglie poste sui fianchi del forno.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o con le mani o i piedi bagnati o umidi.
- **L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.**
- **Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambimi a distanza.**
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde del forno.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Impugnare la maniglia di apertura della porta al centro: ai lati potrebbe essere calda.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non rivestire il fondo del forno con fogli di alluminio.
- Non riporre materiale infiammabile nel forno: se l'apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione "●"/"○" quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza (*vedi Assistenza*).
- Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta del forno aperta.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- **L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.**

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata.
  Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Azionando il forno negli orari che vanno dal tardo pomeriggio fino alle prime ore del mattino si collabora a ridurre il carico di assorbimento delle aziende elettriche.
- Si raccomanda di effettuare sempre le cotture al GRILL e GRATIN a porta chiusa: sia per ottenere migliori risultati che per un sensibile risparmio di energia (10% circa).
- Mantenere efficienti e pulite le guarnizioni, in modo che aderiscano bene alla porta e non procurino dispersioni di calore.

Manutenzione e cura

IT

Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Pulire l'apparecchio

- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugnetta imbevuta di acqua tiepida, e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Si consiglia di sciacquare abbondantemente e di asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive.
- L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido. Usare acqua calda e detersivo, risciaquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.
- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie.

! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

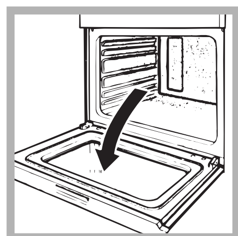
Pulire la porta

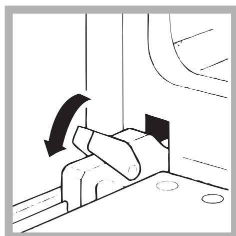
Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.

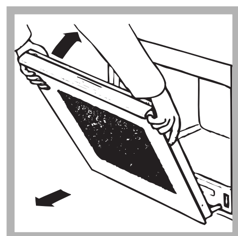
Per una pulizia più accurata è possibile smontare la porta del forno:

1. aprire completamente la porta (*vedi figura*);

2. alzare e ruotare le levette poste sulle due cerniere (*vedi figura*);







3. afferrare la porta ai due lati esterni, richiudendola lentamente ma non del tutto. Poi tirare la porta verso di sé estraendola dalle cerniere (*vedi figura*).

Rimontare la porta seguendo il procedimento in senso contrario.

Controllare le guarnizioni

Controllare periodicamente lo stato della guarnizione attorno alla porta del forno. In caso risulti danneggiata rivolgersi al Centro Assistenza più vicino (*vedi Assistenza*). È consigliabile non usare il forno fino all'avvenuta riparazione.

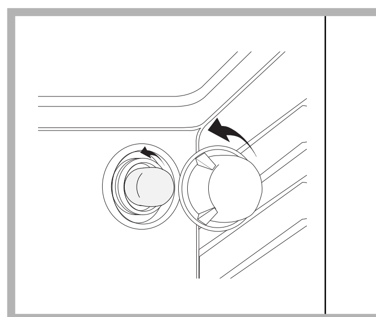
Sostituire la lampadina

Per sostituire la lampadina di illuminazione del forno:

1. Svitare il coperchio in vetro del portalampada.

2. Svitare la lampadina e sostituirla con una analoga: potenza 25 W, attacco E 14.

3. Rimontare il coperchio (*vedi figura*).



Assistenza

INDESIT

IT

! Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

Comunicare:

- Il tipo di anomalia;
- Il modello della macchina (Mod.)
- Il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio

Assistenza attiva 7 giorni su 7



In caso di necessità d'intervento chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199*.
Un operatore sarà a completa disposizione per fissare un appuntamento con il Centro Assistenza Tecnico Autorizzato più vicino al luogo da cui si chiama.
È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.

*Al costo di 14,26 centesimi di Euro al minuto(iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama da telefono fisso.
Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.
Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.indesit.com.

Operating Instructions

OVEN

GB

IT
Italiano, 1

GB
English,12

PL
Polski, 22

TR
Turkish, 32

FIMB 51 K.A
FIMB 51 K.A IX

Contents

INDESIT

Installation

! Before placing your new appliance into operation please read these operating instructions carefully. They contain important information for safe use, for installation and for care of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Pass them on to possible new owners of the appliance.

Positioning

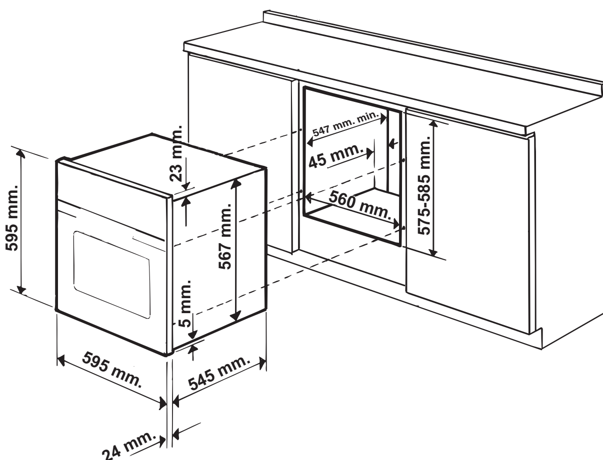
! Keep packaging material out of the reach of children. It can become a choking or suffocation hazard. (*see Precautions and tips*).

! The appliance must be installed by a qualified person in compliance with the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to persons, animals or may damage property.

Fitting the appliance

Use the appropriate cabinet to ensure that the appliance functions properly.

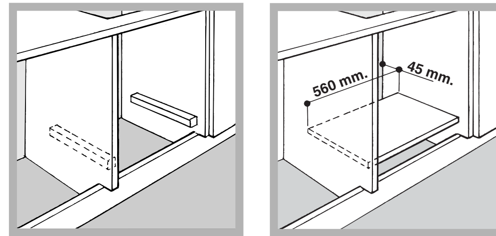
- The panels adjacent to the oven must be made of heat-resistant material.
- Cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100°C.
- to install the oven under the counter (*see diagram*) and in a kitchen unit, the cabinet must have the following dimensions:



! The appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed.
The consumption indications on the data plate have been calculated for this type of installation.

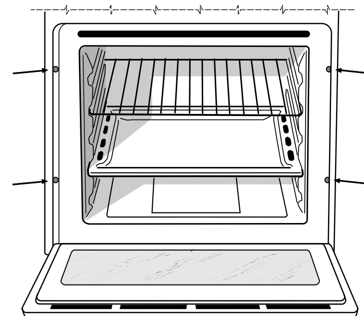
Ventilation

To ensure good ventilation, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (*see diagrams*).



Centring and fastening

Secure the appliance to the cabinet by opening the oven door and putting 4 screws into the 4 holes of the outer frame.

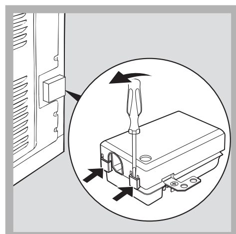


! All parts which ensure the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.

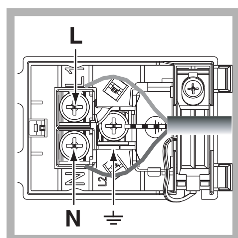
Electrical connections

! Ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate located on the appliance (*see below*).

Fitting the power supply cable



1. Open the terminal board by inserting a screwdriver into the side tabs of the cover. Use the screwdriver as a lever by pushing it down to open the cover (see diagram).



2. Install the power supply cable by loosening the cable clamp screw and the three wire contact screws L-N-⏚. Connect the wires to the corresponding terminals: the Blue wire to the terminal marked (N), the Brown wire to the terminal marked (L) and the Yellow/Green ⏚ wire to the terminal marked (see diagram).
3. Fix the cable in place by fastening the clamp screw.
4. Close the cover of the terminal board.

Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate (*see side*).
The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains, suitable for the load indicated and complying with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must not come into contact with surfaces with temperatures higher than 50°C.

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.

Before connecting to the power supply, make sure that:
- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate (*see below*).
- The voltage must be in the range between the values indicated on the data plate (*see below*).
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.
! The cable must not be bent or compressed.
! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (*see Assistance*).
! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

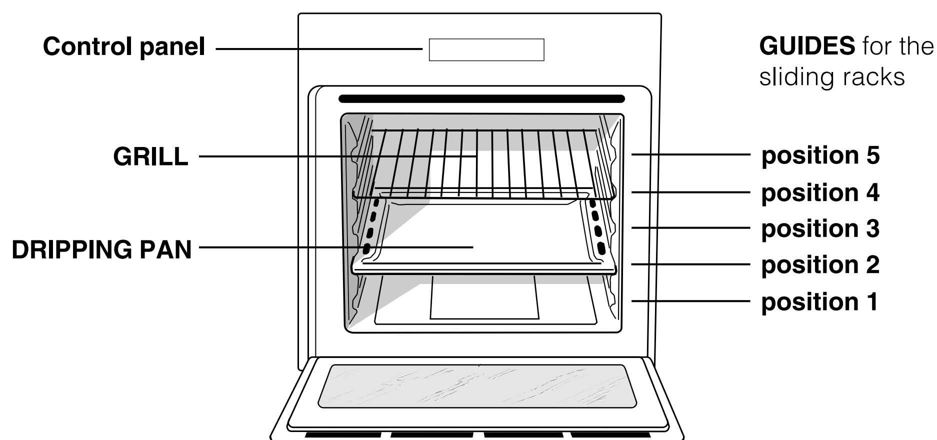
DATA PLATE	
Dimensions	width cm 43.5 height cm 32 depth cm 40
Volume	lt. 56
Electrical connections	voltage: 220-240V ~ 50/60 Hz (see data plate) maximum power absorbed 2250W
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304 **Models with cooling ventilation:** Energy consumption for Natural convection heating mode: Convection Declared energy consumption for Forced convection Class heating mode: Multi-cooking **Models without cooling ventilation:** Energy consumption for Forced convection heating mode: Multi-cooking Declared energy consumption for Natural convection Class heating mode: Convection
	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: 2006/95/EEC of 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments; -2004/108/EEC of 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments; 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent amendments. 2002/96/EC and subsequent amendments.

Description of the appliance

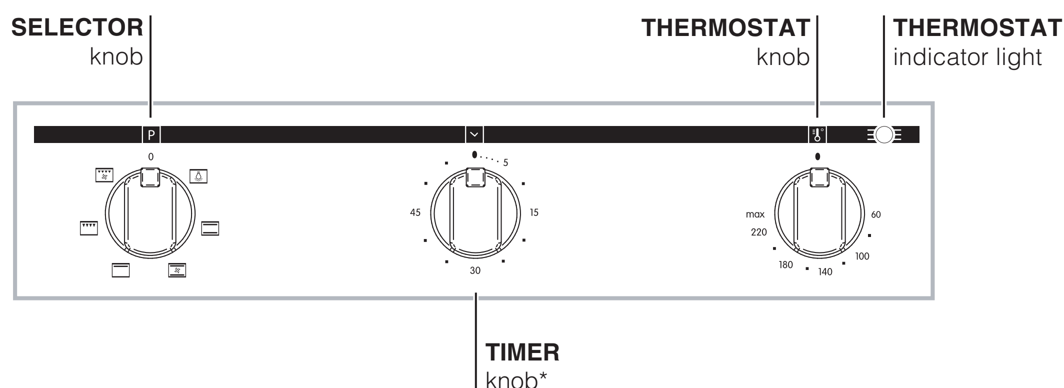
INDESIT

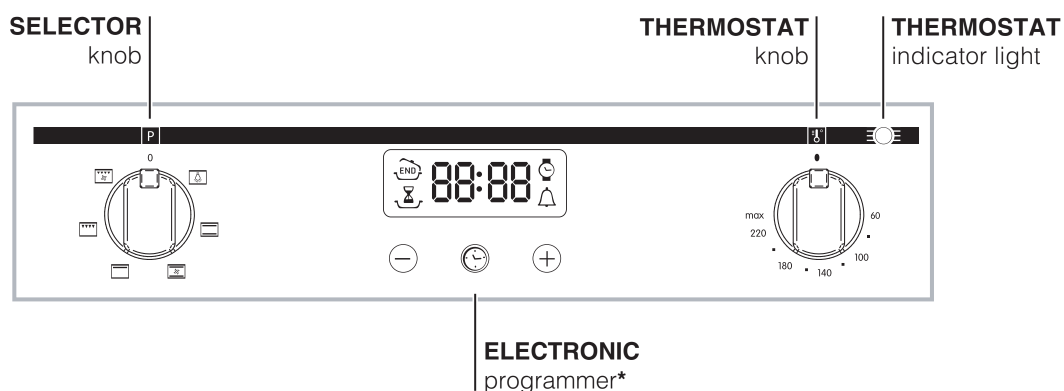
GB

Overall view



Control panel





* Only on a few models

Start-up and use

GB

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may produce a slightly unpleasant odour caused by the burning away of protective substances used during the manufacturing process.

Starting the oven

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. Select the desired temperature with the THERMOSTAT knob. See the Cooking advice table for cooking modes and the suggested cooking temperatures (*see Cooking Modes*).
3. When preheating is finished, the THERMOSTAT indicator light will stay on: place the food in the oven.
4. You may do the following during cooking:
- change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.

! Never put objects directly on the oven bottom to avoid damaging the enamel coating.

! Always place cookware on the rack(s) provided.

Cooling ventilation

In order to cool down the external temperature of the oven, some models are fitted with a cooling fan that blows out air between the control panel and the oven door.
! Once the cooking has been completed, the cooling fan remains on until the oven has cooled down sufficiently.

Oven light

It goes on when selecting [light symbol] with the SELECTOR knob. It stays on when a cooking mode is selected.

How to use the timer*

1. To set the buzzer, turn the TIMER knob clockwise almost one complete revolution.
2. Turn the knob anticlockwise to set the desired time: align the minutes shown on the knob with the indicator on the control panel.
3. The timer operates in minutes: when the selected time has elapsed, a buzzer will sound.

! The timer does not turn the oven on or off.

Assistance

Communicating:
- appliance model (Mod.)
- serial number (S/N)

This information is found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

* Only on a few models

INDESIT

GB

Cooking modes

! A temperature value can be set for all cooking modes between 60°C and Max, except for

- GRILL (recommended: set only to MAX power level);
- GRATIN (recommended: do not exceed 200°C).

TRADITIONAL OVEN mode

Both the top and bottom heating elements will come on. With this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only; if more than one rack is used, the heat will be distributed unevenly.

MULTI-COOKING mode

All the heating elements (top and bottom), as well as the fan, will come on. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food uniformly. A maximum of two racks may be used at the same time.

TOP OVEN mode

The top heating element comes on. This mode can be used to brown food at the end of cooking.

GRILL mode

The top heating element comes on. The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender. The grill is also highly recommended for dishes that require a high temperature on the surface: such as beef steaks, veal, rib steak, filets, hamburgers etc... Some grilling examples are included in the "Practical Cooking Advice" paragraph. Always cook in this mode with the oven door closed.

GRATIN mode

The top heating element, as well as the fan, will come on. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface, allowing the heat to penetrate right into the food. Always cook in this mode with the oven door closed.

Practical cooking advice

! Do not place racks in position 1 and 5 during fan-assisted cooking. Excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.

! In the GRILL and GRATIN cooking modes, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

MULTI-COOKING

- Use position 2 and 4, placing the food that requires more heat on 2.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

GRILL

- Insert the rack in position 3 or 4. Place the food in the centre of the rack.
- We recommend that you set the maximum power level. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always be on.

PIZZA

- For best results when cooking pizza, use the MULTI-COOKING mode.
- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided.
  For a crispy crust, do not use the dripping pan (prevents crust from forming by extending cooking time).
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

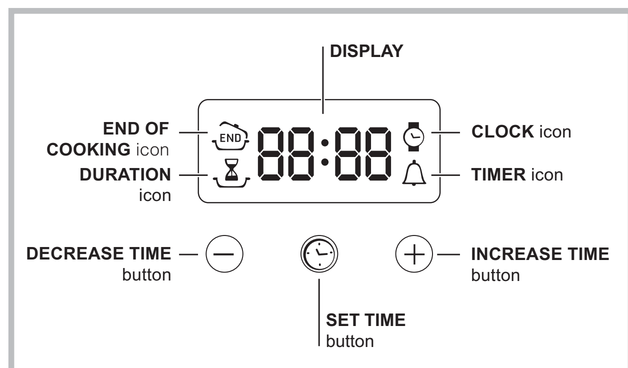
Cooking advice table

Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack position	Pre-heating time (min)	Recommended temperature	Cooking time (minutes)
Convection Oven	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
Multi-cooking	Pizza (on 2 racks)	1	2 and 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamb	1	2	10	180	40-45
	Roast chicken + potatoes	1+1	2 and 4	15	200	60-70
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1	2 and 4	10	170	20-25
	Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30
Top oven	Browning food to perfect cooking	-	3/4	15	220	-
Grill	Soles and cuttlefish	1	4	5	Max	8-10
	Squid and prawn kebabs	1	4	5	Max	6-8
	Cod filet	1	4	5	Max	10
	Grilled vegetables	1	3 or 4	5	Max	10-15
	Veal steak	1	4	5	Max	15-20
	Cutlets	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Mackerels	1	4	5	Max	15-20
	Toasts	4	4	5	Max	2-3
Gratin	Grilled chicken	1.5	2	5	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	2	5	200	30-35

The electronic cooking programmer

INDESIT

GB



Setting the clock

! The clock may be set when the oven is switched off or when it is switched on, provided that a the end time of a cooking cycle has not been programmed previously.
After the appliance has been connected to the mains, or after a blackout, the icon and the four numerical digits on the DISPLAY will begin to flash.

1. Press the button several times until the icon and the four digits on the display begin to flash.
2. Use the "+" and "-" buttons to adjust the time; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the desired value.
3. Wait for 10 seconds or press the button again to finalise the setting.

Setting the timer

! This function does not interrupt cooking and does not affect the oven; it is simply used to activate the buzzer when the set amount of time has elapsed.

1. Press the button several times until the icon and the three digits on the display begin to flash.
2. Use the "+" and "-" buttons to set the desired time; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the value.
3. Wait for 10 seconds or press the button again to finalise the setting.

The display will then show the time as it counts down. When this period of time has elapsed the buzzer will be activated.

Programming cooking

! A cooking mode must be selected before programming can take place.

Programming the cooking duration

1. Press the button several times until the icon and the three digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Use the "+" and "-" buttons to set the desired duration; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the value.
3. Wait for 10 seconds or press the button again to finalise the setting.
4. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.

- For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed. The programme will stop automatically at 10:15 a.m.

Setting the end time for a cooking mode

! A cooking duration must be set before the cooking end time can be scheduled.

1. Follow steps 1 to 3 to set the duration as detailed above.
2. Next, press the button until the icon and the four digits on the DISPLAY begin to flash.
3. use the "+" and "-" buttons to adjust the cooking end time; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the desired value.
4. Wait for 10 seconds or press the button again to finalise the setting.
5. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.

Programming has been set when the and buttons are illuminated. The DISPLAY shows the cooking end time and the cooking duration alternately.

Cancelling a programme

To cancel a programme:

- press the button until the icon corresponding to the setting you wish to cancel and the digits on the display are no longer flashing. Press the "-" button until the digits 00:00 appear on the display.
- Press and hold the "+" and "-" buttons; this will cancel all the settings selected previously, including timer settings.

Precautions and tips

GB

! The appliance was designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- When handling the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or moist hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- **When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.**
- Ensure that the power supply cable of other electrical appliances does not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always grip the oven door handle in the centre: the ends may be hot.
- Always use oven gloves to place cookware in the oven or when removing it.
- Do not use aluminium foil to line the bottom of the oven.
- Do not place flammable materials in the oven: if the appliance is switched on by mistake, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the "●"/"○" position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance always pull the plug from the mains socket, do not pull on the cable.
- Never carry out any cleaning or maintenance work without having unplugged the plug from the mains.
- In the case of a malfunction, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact a Service Centre (*see Assistance*).
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.
- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**

Disposal

- Observe local environmental standards when disposing packaging material for recycling purposes. Observe existing legislation when disposing of the old appliance.
- The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Respecting and conserving the environment

- By using the appliance in the hours between late afternoon and early morning, you can help reduce the work load placed on electrical companies.
- Always keep the oven door closed when using the GRILL and GRATIN mode to attain best results and to save energy (approximately 10%).
- Regularly check the door seals and wipe clean to ensure they are free of debris so that they stick properly to the door and do not allow heat to disperse.

Maintenance and care

INDESIT

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

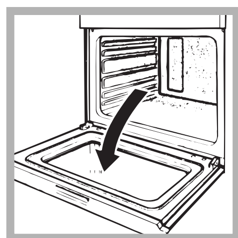
- The stainless-steel or enamel-coated external parts as well as the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. If these stains are difficult to remove, use only specialised products. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- Ideally, the inside of the oven should be cleaned after each use, when it is still lukewarm. Use hot water and detergent, rinse and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- All accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.

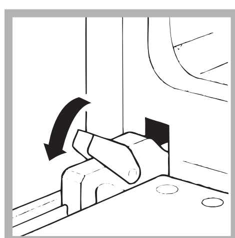
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Cleaning the oven door

Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack. To clean more thoroughly, you can remove the oven door.

1. Open the oven door fully (*see diagram*)
2. Lift up and turn the small levers located on the two hinges (*see diagram*)







3. Grip the door on the two external sides and close it approximately half way. Then pull the door towards you lifting it out of its seat (*see diagram*).

To replace the door, reverse this sequence.

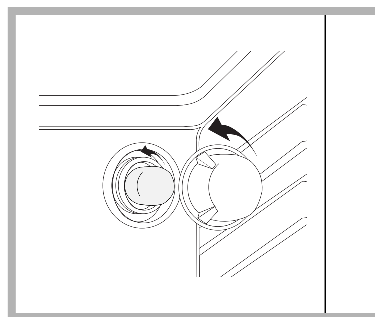
Inspecting the seals

Check the door seals around the oven periodically. If the seals are damaged, please contact your nearest After-sales Service Centre (*see Assistance*). We recommend not using the oven until the seals have been replaced.

Replacing the light bulb

To replace the oven light bulb:

1. Remove the glass cover of the lamp-holder.
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: Wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the glass cover (*see diagram*).



Instrukcja obsługi

PIEKARNIK

PL

IT	GB	PL
Italiano, 1	English,12	**Polski, 22**
TR		
Turkish, 32		

FIMB 51 K.A
FIMB 51 K.A IX
FIMB 53 K.A
FIMB 53 K.A IX

Spis treści

INDESIT

Instalacja

INDESIT

PL

! Należy zachować niniejszą instrukcję, aby móc z niej skorzystać w każdej chwili. W razie sprzedaży, odstąpienia lub przeniesienia urządzenia, należy się upewnić, czy instrukcja została przekazana wraz z nim, aby nowy właściciel piekarnika mógł się zapoznać z jego działaniem i z właściwymi ostrzeżeniami.

! Należy uważnie przeczytać instrukcję: zawiera ona ważne informacje dotyczące instalacji, użytkowania i bezpieczeństwa.

Ustawienie

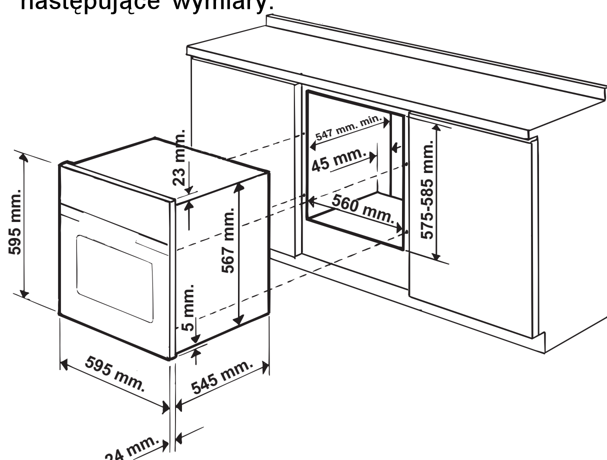
! Elementy opakowania nie są zabawkami dla dzieci i należy je usunąć zgodnie z normami dotyczącymi segregacji odpadów (*patrz Zalecenia i środki ostrożności*).

! Instalacja powinna zostać wykonana zgodnie z niniejszymi instrukcjami przez wykwalifikowany personel. Niewłaściwe podłączenie urządzenia może spowodować szkody w stosunku do osób, zwierząt lub przedmiotów.

Zabudowa

W celu zapewnienia prawidłowego działania urządzenia konieczne jest, aby mebel posiadał odpowiednie cechy:

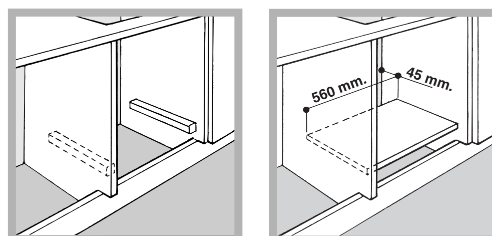
- ścianki przylegające do piekarnika powinny być wykonane z materiału odpornego na ciepło;
- w przypadku mebli ze sklejki drewnianej kleje powinny być odporne na działanie temperatury 100°C;
- dla umożliwienia zabudowy piekarnika, zarówno w przypadku umieszczenia go **pod blatem** (*patrz rysunek*), jak **i w pionie**, mebel powinien posiadać następujące wymiary:



! Po zabudowaniu urządzenia nie powinien być możliwy kontakt z jego częściami elektrycznymi. Deklaracje na temat zużycia prądu wskazane na tabliczce znamionowej oparte są na pomiarach wykonanych dla tego typu instalacji.

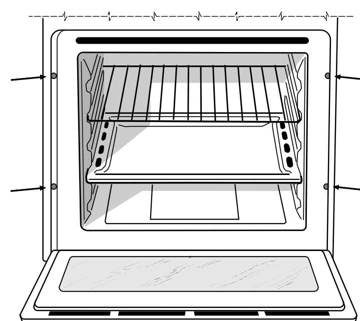
Obieg powietrza

Aby zapewnić odpowiedni obieg powietrza, należy usunąć tylną ściankę komory. Najlepiej zainstalować piekarnik w taki sposób, aby wspierał się na dwóch drewnianych listwach lub na płycie z prześwitem co najmniej 45 x 560 mm (*patrz rysunki*).



Centrowanie i mocowanie

Aby przymocować urządzenie do mebla: należy otworzyć drzwiczki piekarnika i wkręcić 4 wkręty do drewna w 4 otwory umieszczone na listwie obwodowej.

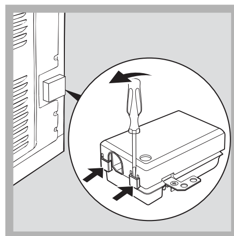


! Wszystkie części, które stanowią zabezpieczenie, powinny być zamocowane w taki sposób, aby nie można było ich zdjąć bez użycia narzędzia.

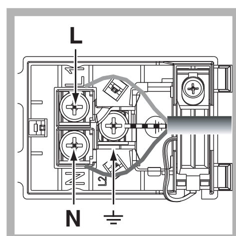
Podłączenie do sieci elektrycznej

! Piekarniki wyposażone w trójbiegunowy przewód zasilający dostosowane są do działania na prąd zmienny, przy napięciu i częstotliwości wskazanych na tabliczce znamionowej (*patrz poniżej*).

Montaż przewodu zasilającego



1. Otworzyć skrzynkę zaciskową podważając śrubokrętem boczne zatrzaski pokrywy: pociągnąć i otworzyć pokrywę (*patrz rysunek*).



2. Zamontować przewód zasilający: odkręcić śrubę zacisku kabla oraz trzy śruby styków L-N-⏚, a następnie zamocować pojedyncze przewody pod głowicami śrub, zachowując kolejność kolorów niebieski (N) brązowy (L) żółto-zielony ⏚ (*patrz rysunek*).
3. Zamocować przewód w odpowiednim zacisku.
4. Zamknąć pokrywę skrzynki zaciskowej.

Podłączenie przewodu zasilającego do sieci

Zainstalować na przewodzie znormalizowaną wtyczkę przystosowaną do obciążeń wskazanych na tabliczce znamionowej (*patrz obok*).
W przypadku bezpośredniego podłączenia do sieci konieczne jest zainstalowanie pomiędzy urządzeniem a siecią wyłącznika wielobiegunowego z minimalnym otwarciem pomiędzy stykami wynoszącym 3 mm, dostosowanego do obciążeń i odpowiadającego obowiązującym normom (przewód uziemienia nie powinien być przerywany przez wyłącznik). Przewód zasilający powinien być umieszczony tak, aby w żadnym punkcie jego temperatura nie przekraczała temperatury otoczenia o 50° C.

! Instalator odpowiada za prawidłowe wykonanie podłączenia elektrycznego i za zachowanie norm bezpieczeństwa.

Przed wykonaniem podłączenia należy się upewnić, czy:
- gniazdko posiada odpowiednie uziemienie i jest zgodne z obowiązującymi przepisami;
- gniazdko jest w stanie wytrzymać maksymalne obciążenie mocy urządzenia, wskazane na tabliczce znamionowej (*patrz poniżej*);
- napięcie zasilania zawiera się w wartościach wskazanych na tabliczce znamionowej (*patrz poniżej*);
- gniazdko jest kompatybilne z wtyczką urządzenia. Jeśli gniazdko nie jest kompatybilne, należy wymienić gniazdko lub wtyczkę; nie stosować przedłużaczy ani rozgałęziaczy.

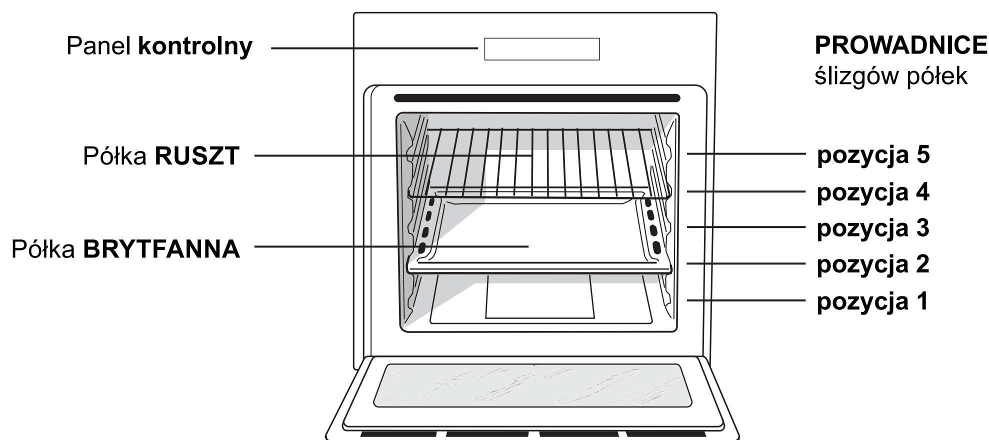
! Po zainstalowaniu urządzenia kabel elektryczny i gniazdko prądu powinny być łatwo dostępne.
! Kabel nie powinien być pogięty ani przygnieciony.
! Przewód elektryczny musi być okresowo sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez autoryzowany personel techniczny (*patrz Serwis Techniczny*).
! W przypadku nieprzestrzegania tych zasad, producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności.

TABLICZKA ZNAMIONOWA	
Wymiary	szerokość (cm) 43,5 wysokość (cm) 32 głębokość (cm) 40
Objętość	(l) 56
Podłączenia elektryczne	napięcie 220-240V~ 50/60Hz lub maksymalna moc pobierana 2250W (patr z tabliczka znamionowa)
ENERGY L ABEL	Dyrektywa 2002/40/WE na etykietce piek arników elektrycznych Norma EN 50304 **Modele z wentylacją do schładzania:** Zużycie energii konwekcji Naturalnej — f unkcja ogrzewania: Tradycyjny; Zużycie energii deklaracja Klasa konwekc ji Wymuszona - funkcja ogrzewania: Multipieczenie. **Modele z wentylacją do schładzania:** Zużycie energii konwekcji Wymuszonej — funkcja ogrzewania Multipieczenie. Zużycie energii deklaracja Klasa konwekc ji Naturalna - funkcja ogrzewania: Tradycyjny.
	Niniejsze urządzenie zostało wyproduko wane zgodnie z następującymi dyrektywa mi unijnymi: - 2006/95/EWG z dnia 12/12/06 (niskie n apięcie) z późniejszymi zmianami - 2004/108/EWG z dnia 15/12/04 (zgodn ość elektromagnetyczna) z późniejszymi zmianami - 93/68/EWG z dnia 22/07/93 z późniejsz ymi zmianami. - 2002/96/WE z późniejszymi zmianami.

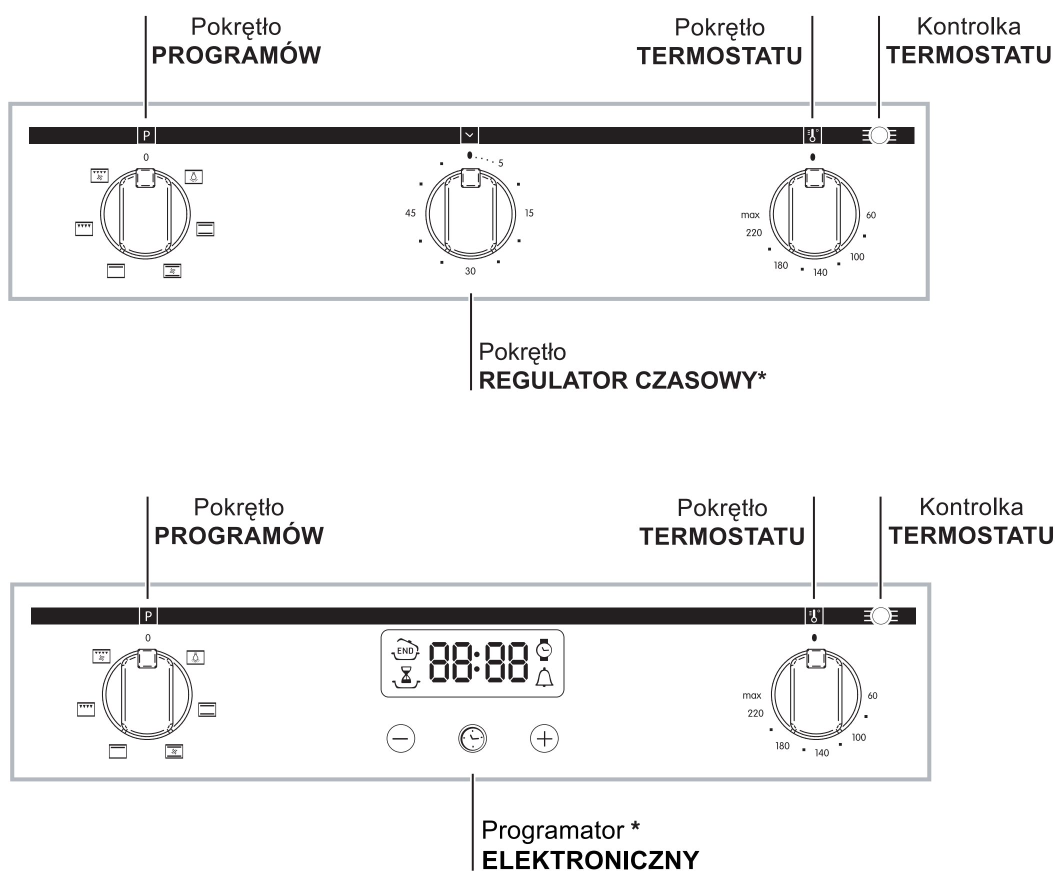
Opis urządzenia

INDESIT

Widok ogólny



Panel sterowania



*Tylko w niektórych modelach.

Uruchomienie i użytkowanie

! Przy pierwszym włączeniu należy uruchomić pusty piekarnik na przynajmniej jedną godzinę, z termostatem ustawionym na maksimum i z zamkniętymi drzwiczkami. Następnie wyłączyć urządzenie, otworzyć drzwiczki piekarnika i przewietrzyć pomieszczenie. Zapach, jaki się wytworzy, jest skutkiem parowania substancji zastosowanych w celu zabezpieczenia piekarnika.

Uruchomienie piekarnika

1. Wybrać żądany program pieczenia obracając pokrętłem PROGRAMY.
2. Wybrać odpowiednią temperaturę obracając pokrętłem TERMOSTAT. Wykaz potraw z zalecanymi dla nich temperaturami znajduje się w Tabeli pieczenia (*patrz Programy*).
3. Włączona kontrolka TERMOSTATU wskazuje fazę nagrzewania do zaprogramowanej temperatury.
4. Podczas pieczenia można zawsze:
- zmienić program pieczenia posługując się pokrętłem PROGRAMY;
- zmienić temperaturę posługując się pokrętłem TERMOSTAT;
- przerwać pieczenie obracając pokrętło PROGRAMY na pozycję „0”.

! Nigdy nie należy stawiać żadnych przedmiotów na dnie piekarnika, gdyż grozi to uszkodzeniem emalii.

! Naczynia do pieczenia stawiać zawsze na ruszcie znajdującym się w wyposażeniu piekarnika.

Wentylacja chłodząca

W celu zmniejszenia temperatury zewnętrznej niektóre modele wyposażone są w wentylator chłodzący. Wytwarza on strumień powietrza, który wydobywa się pomiędzy panelem sterowania a drzwiczkami piekarnika.
! Po zakończeniu pieczenia wentylator pracuje dopóki piekarnik wystarczająco się nie ochłodzi.

Oświetlenie piekarnika

Włącza się je wybierając przy pomocy pokrętła PROGRAMY. Pozostaje włączone, gdy wybiera się program pieczenia.

Używanie regulatora czasowego *

1. Należy przede wszystkim nakręcić dzwonek obracając pokrętło REGULATOR CZASOWY o pełny obrót w kierunku ruchu wskazówek zegara.
2. Cofając się w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek ustawić żądany czas uzgadniając minuty na pokrętle REGULATOR CZASOWY z oznaczeniem stałym na panelu kontrolnym.
3. Regulator czasowy to minutnik: po upływie czasu wydaje sygnał akustyczny.

! Regulator czasowy nie kontroluje włączeniem i wyłączeniem piekarnika.

***Tylko w niektórych modelach.**

Programy pieczenia

! Dla wszystkich programów możliwe jest ustawienie temperatury w zakresie od 60 °C do MAKS, z wyjątkiem:

- GRILL (zaleca się ustawienie jedynie na MAKS);
- GRATIN (zaleca się, aby nie przekraczać temperatury 200°C).

Program **PIEKARNIK TRADYCYJNY**

Uruchamiane są dwa elementy grzejne: dolny i górny. Przy tym tradycyjnym sposobie pieczenia najlepiej wykorzystywać tylko jedną półkę: przy większej liczbie półek rozkład temperatur staje się niekorzystny.

Program **MULTIPIECZENIE**

Uruchamiane są wszystkie elementy grzejne (górny, dolny oraz obwodowe) i zaczyna pracować wentylator. Ponieważ temperatura jest stała w całym piekarniku, powietrze piecze i przyrumienia żywność w równomierny sposób. Jednocześnie można używać maksymalnie dwóch półek.

Program **PIEKARNIK GÓRNY**

Uruchamiany jest górny element grzewczy. Ta funkcja może być stosowana do dokończenia pieczenia.

Program **GRILL**

Uruchamiany jest górny element grzejny.
Wysoka temperatura, skierowana bezpośrednio na ruszt, jest zalecana dla potraw wymagających wysokiej temperatury na powierzchni. Podczas pieczenia należy zamykać drzwiczki piekarnika.

Program **GRATIN**

Uruchamia się górny element grzejny i zaczyna działać wentylator. Łączy wymuszoną cyrkulację powietrza wewnątrz piekarnika z jednokierunkowym promieniowaniem cieplnym. Zapobiega to przypaleniu powierzchni potraw, zwiększając moc penetracji cieplnej. Podczas pieczenia należy zamykać drzwiczki piekarnika.

Praktyczne porady dotyczące pieczenia

! Podczas pieczenia z wentylatorem nie używać półek 1 i 5: gorące powietrze działa bezpośrednio na nie, co mogłoby spowodować przypalenie delikatnych potraw.

! Podczas pieczenia GRILL i GRATIN ustawić brytfannę w położeniu 1, aby zebrać pozostałości po pieczeniu (sosy i/lub tłuszcze).

MULTIPIECZENIE

- Ustawić półki w pozycjach 2 i 4, umieszczając w pozycji 2 potrawy wymagające wyższej temperatury.
- Ustawić brytfannę na dole, a ruszt na górze.

GRILL

- Ustawić ruszt w pozycji 3 lub 4, umieszczając potrawy na środku rusztu.
- Zaleca się ustawiać poziom energii na wartość maksymalną. Nie należy się niepokoić, jeśli górny grzejnik nie będzie stale włączony: jego pracą steruje termostat.

PIEKARNIK DLA PIZZY

- Używać blachy z lekkiego aluminium i ustawić ją na ruszcie w wyposażeniu kuchenki.
  Z winy blachy wydłuża się czas pieczenia, a pizza rzadko kiedy jest chrupiąca.

- W przypadku pizzy z wieloma dodatkami mozzarellę dodać dopiero w połowie pieczenia.

- W celu dobrego upieczenia pizzy należy zastosować program MULTIPIECZENIA.

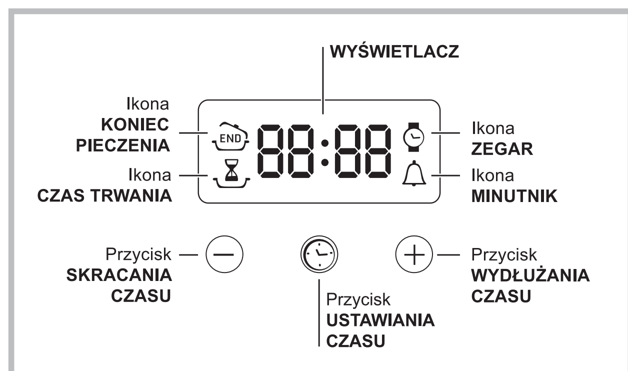
Tabela pieczenia

Program	Potrawy	Waga (kg)	Pozycja półek	Nagrzewanie wstępne (minuty)	Zalecana temperatura	Czas trwania pieczenia (minuty)
Piekarnik tradycyjny	Kaczka	1	3	15	200	65-75
	Pieczeń cielęca lub wołowa	1	3	15	200	70-75
	Pieczeń wieprzowa	1	3	15	200	70-80
	Herbatniki (z kruchego ciasta)	-	3	15	180	15-20
	Kruche ciasta	1	3	15	180	30-35
Multipieczenie	Pizza (na 2 półkach)	1	2 i 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Jagnięcina	1	2	10	180	40-45
	Kurczak pieczony + ziemniaki	1+1	2 i 4	15	200	60-70
	Makrela	1	2	10	180	30-35
	Ciasto śliwkowe	1	2	10	170	40-50
	Ptysie (na 2 półkach)	0.5	2 i 4	10	190	20-25
	Herbatniki (na 2 półkach)	0.5	2 i 4	10	180	10-15
	Ciasto biszkoptowe (na 1 półce)	0.5	2	10	170	15-20
	Ciasto biszkoptowe (na 2 półkach)	1	2 i 4	10	170	20-25
	Słone ciasta	1.5	3	15	200	25-30
Podgrzewanie górne	Poprawki pieczenia	-	3/4	15	220	-
Grill	Sole i mątwy	1	4	5	Max	8-10
	Szaszłyki z kalmarów i raków	1	4	5	Max	6-8
	Filet z dorsza	1	4	5	Max	10
	Warzywa z rusztu	1	3/4	5	Max	10-15
	Befsztyk cielęcy	1	4	5	Max	15-20
	Kotlet	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgery	1	4	5	Max	7-10
	Makrele	1	4	5	Max	15-20
	Tost	szt. 4	4	5	Max	2-3
Zapiekanki	Kurczak z rusztu	1.5	2	5	200	55-60
	Mątwy	1.5	2	5	200	30-35

Elektroniczny programator pieczenia

INDESIT

PL



Ustawianie zegara

! Zegar można ustawić niezależnie od tego, czy piekarnik jest włączony, czy wyłączony. Nie można go ustawić jedynie wtedy, gdy został zaprogramowany koniec pieczenia.

Po podłączeniu do sieci elektrycznej lub po zaniku napięcia ikona oraz cztery cyfry na WYŚWIETLACZU pulsują.

1. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk , dopóki nie zacznie pulsować ikona oraz cztery cyfry na WYŚWIETLACZU;
2. za pomocą przycisków „+" i „-" ustawić godzinę; jeśli przytrzyma się je wciśnięte, cyfry zmieniają się szybciej, aby ułatwić ustawienie.
3. zaczekać 10 sek. lub ponownie nacisnąć przycisk , aby zapisać ustawienie.

Ustawianie minutnika

! Ta funkcja nie przerywa pieczenia i działa niezależnie od użytkowania piekarnika, umożliwiając włączenie sygnału dźwiękowego po upływie ustawionego czasu.

1. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk , dopóki nie zaczną pulsować ikona oraz trzy cyfry na WYŚWIETLACZU;
2. za pomocą przycisków „+" i „-" ustawić żądany czas; jeśli przytrzyma się je wciśnięte, cyfry zmieniają się szybciej, aby ułatwić ustawienie.
3. zaczekać 10 sek. lub ponownie nacisnąć przycisk , aby zapisać ustawienie.

Wyświetli się odliczanie wsteczne, a po jego zakończeniu włączy się sygnał dźwiękowy.

Programowanie pieczenia

!Programowanie jest możliwe dopiero po dokonaniu wyboru programu pieczenia.

Programowanie czasu trwania pieczenia.

1. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk , dopóki nie zaczną pulsować ikona , oraz trzy cyfry na WYŚWIETLACZU;
2. za pomocą przycisków „+" i „-" ustawić żądany czas trwania pieczenia; jeśli przytrzyma się je wciśnięte, cyfry zmieniają się szybciej, aby ułatwić ustawienie.
3. zaczekać 10 sek. lub ponownie nacisnąć przycisk , aby zapisać ustawienie.
4. po upływie ustawionego czasu na WYŚWIETLACZU pojawia się napis END, piekarnik kończy pieczenie i włącza się sygnał dźwiękowy. W celu jego wyłączenia, należy wcisnąć dowolny przycisk.

- Przykład: jest godzina 9:00 i czas trwania pieczenia zostaje zaprogramowany na 1 godzinę i 15 minut. Program zatrzyma się automatycznie o godzinie 10:15.

Programowanie końca pieczenia

! Zaprogramowanie końca pieczenia jest możliwe dopiero po ustawieniu czasu trwania pieczenia.

1. Należy postępować zgodnie z punktami od 1 do 3 opisu programowania czasu pieczenia;
2. następnie naciskać przycisk dopóki nie zaczną pulsować ikona i cztery cyfry na WYŚWIETLACZU;
3. za pomocą przycisków „+" i „-" ustawić żądaną godzinę zakończenia pieczenia; jeśli przytrzyma się je wciśnięte, cyfry zmieniają się szybciej, aby ułatwić ustawienie.
4. zaczekać 10 sek. lub ponownie nacisnąć przycisk , aby zapisać ustawienie.
5. po upływie ustawionego czasu na WYŚWIETLACZU pojawia się napis END, piekarnik kończy pieczenie i włącza się sygnał dźwiękowy. W celu jego wyłączenia, należy wcisnąć dowolny przycisk.

Włączone ikony oraz oznaczają, że zostało wykonane programowanie. Na WYŚWIETLACZU naprzemiennie pojawiają się godzina zakończenia oraz czas trwania pieczenia.

- Przykład: jest godzina 9:00 i czas zostaje zaprogramowany na 1 godzinę. Ustawia się 12.30 jako godzinę zakończenia. Program włącza się automatycznie o godzinie 11:30.

Anulowanie programu

W celu anulowania programu:

- naciskać przycisk dopóki nie zacznie pulsować ikona ustawienia, które ma być anulowane oraz cyfry na wyświetlaczu Naciskać przycisk „-" dopóki na wyświetlaczu nie pojawią się cyfry 00:00.
- Nacisnąć jednocześnie przyciski „+" i „-" i przytrzymać je naciśnięte, w ten sposób anuluje się wszystkie wykonane ustawienia, w tym ustawienia minutnika.

Zalecenia i środki ostrożności

PL

! Urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane zgodnie z międzynarodowymi normami bezpieczeństwa. Poniższe ostrzeżenia dotyczą zasad bezpieczeństwa i należy je uważnie przeczytać.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie zostało zaprojektowane do użytku domowego o charakterze nieprofesjonalnym.
- Nie należy instalować urządzenia na otwartym powietrzu, nawet jeśli miejsce to pozostaje osłonięte, gdyż wystawianie piekarnika na działanie deszczu i burz jest bardzo niebezpieczne.
- Przenosząc urządzenie należy zawsze korzystać z odpowiednich uchwytów umocowanych po bokach piekarnika.
- Nie dotykać urządzenia stojąc przy nim boso lub mając mokre albo wilgotne ręce bądź stopy.
- **Urządzenie powinno być używane przez osoby dorosłe jedynie w celach kulinarnych, zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji użytkownika. Wszelkie inne próby użycia urządzenia (np. do ogrzewania pomieszczeń) uważa się za niewłaściwe i niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia wynikające z niewłaściwej i nierozsądnej eksploatacji urządzenia.**
- **Podczas użytkowania urządzenia elementy grzejne oraz niektóre części drzwiczek piekarnika mocno się nagrzewają. Należy uważać, aby nie dotknąć tych części i aby dzieci nie zbliżały się do piekarnika.**
- Należy uważać, aby przewody zasilające pozostałe elektryczne urządzenia domowe nie stykały się z rozgrzanymi elementami piekarnika.
- Nie zasłaniać otworów wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Przy otwieraniu drzwiczek należy trzymać za środkową część uchwytu: jego boki mogą być gorące.
- Do wyjmowania i wkładania naczyń do/z piekarnika należy zawsze używać rękawic ochronnych.
- Nie wykładać dna piekarnika folią aluminiową.
- Nie wkładać do piekarnika materiałów łatwopalnych: jeśli urządzenie zostanie niespodziewanie uruchomione, mogłoby się zapalić.
- Kiedy urządzenie nie jest używane, należy zawsze sprawdzić, czy pokrętła znajdują się w pozycji "●"/"○".
- Nie wyciągać wtyczki z gniazdka trzymając za kabel: należy trzymać za wtyczkę.
- Nie czyścić urządzenia ani nie wykonywać czynności konserwacyjnych bez uprzedniego odłączenia wtyczki od sieci elektrycznej.
- W razie awarii nie należy w żadnym wypadku ingerować w wewnętrzne mechanizmy piekarnika w celu podjęcia próby jego samodzielnej naprawy. Należy skontaktować się z Serwisem (*patrz Serwis*).
- Nie stawiać ciężkich przedmiotów na otwartych drzwiczkach piekarnika.
- Nie jest przewidziane aby urządzenie było używane przez osoby (również dzieci) niesprawne fizycznie i umysłowo, przez osoby bez doświadczenia lub bez znajomości urządzenia chyba, ze pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za jego bezpieczeństwo jak również bez otrzymania instrukcji wstępnych co do jego użytku.
- Nie dopuścić aby dzieci bawiły się urządzeniem.
- **Urządzenie nie jest przeznaczone do tego, aby było włączane przy użyciu zewnętrznego przekaźnika czasowego lub osobnego systemu sterowania zdalnego.**

Utylizacja

- Utylizacja materiałów opakowaniowych: stosować się do lokalnych przepisów; w ten sposób opakowanie będzie mogło zostać ponownie wykorzystane.
- Dyrektywa europejska 2002/96/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) przewiduje, że elektryczne urządzenia gospodarstwa domowego nie mogą być utylizowane w ramach zwykłego zagospodarowywania stałych odpadów miejskich. Zużyte urządzenia powinny być gromadzone oddzielnie, aby zoptymalizować stopień odzysku i recyrkulacji materiałów, które zawierają, oraz aby zapobiec potencjalnym szkodom dla zdrowia i środowiska. Symbol przekreślonego kosza, umieszczony na wszystkich produktach, ma przypominać o obowiązku ich selektywnej zbiórki.
  W celu uzyskania bliższych informacji dotyczących prawidłowego złomowania elektrycznych urządzeń gospodarstwa domowego użytkownicy mogą się zwrócić do właściwych służb miejskich lub do sprzedawców tego sprzętu.

Oszczędność i ochrona środowiska

- Korzystając z piekarnika w godzinach od późnego popołudnia do pierwszych godzin porannych można przyczynić się do zmniejszenia obciążenia zakładów energetycznych.
- Przy programach GRILL i GRATIN należy pamiętać, aby drzwiczki były zawsze zamknięte: w ten sposób można uzyskać zarówno lepsze wyniki pieczenia, jak i znaczną oszczędność energii elektrycznej (około 10%).
- Należy dbać o sprawność i czystość uszczelek, tak aby dokładnie przylegały one do drzwiczek i nie powodowały utraty ciepła.

Konserwacja i utrzymanie

INDESIT

PL

Odłączenie prądu elektrycznego

Przed każdą czynnością należy odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.

Mycie urządzenia

- Części zewnętrzne emaliowane lub ze stali nierdzewnej oraz uszczelki gumowe mogą być myte przy pomocy gąbki nasączonej letnią wodą i neutralnym mydłem. Jeśli plamy są trudne do usunięcia, należy stosować specjalne produkty przeznaczone do tego typu urządzeń. Zaleca się obficie spłukać i dokładnie osuszyć piekarnik po umyciu. Nie należy stosować proszków ściernych ani substancji wywołujących korozję.
- Wnętrze piekarnika powinno być czyszczone najlepiej po każdym użyciu, gdy jest jeszcze letnie. Należy je umyć przy pomocy ciepłej wody i środka czyszczącego, spłukać i osuszyć miękką szmatką. Unikać środków ściernych.
- Akcesoria mogą być myte jak zwykłe sztućce, także w zmywarkach.

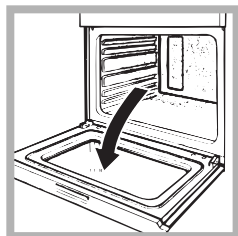
! Nigdy nie stosować oczyszczaczy parowych lub ciśnieniowych do czyszczenia urządzenia.

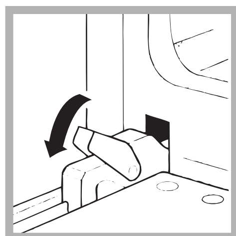
Czyszczenie drzwiczek

Szybę drzwiczek należy czyścić przy pomocy gąbki i środków nie zarysowujących powierzchni, a następnie osuszyć miękką szmatką. Nie należy używać szorstkich narzędzi lub ostrych, metalowych skrobaków, które mogą zarysować powierzchnię i powodować pękanie szyby.

Aby dokładniej wyczyścić piekarnik, można zdemontować drzwiczki:

1. całkowicie otworzyć drzwiczki (*patrz rysunek*);
2. podnieść i obrócić dźwignie znajdujące się w obu zawiasach (*patrz rysunek*);







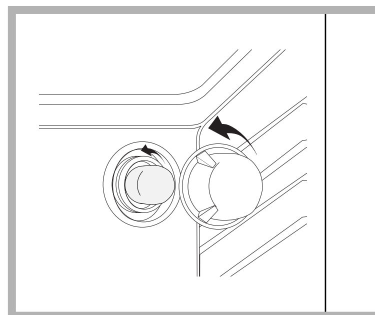
3. przytrzymać drzwiczki za obie zewnętrzne krawędzie, przymykając je powoli, lecz nie całkowicie. Pociągnąć drzwiczki do siebie i wyjąć je z zawiasów (*patrz rysunek*).

Zamontować ponownie drzwiczki wykonując opisane czynności w odwrotnej kolejności.

Kontrola uszczelek

Sprawdzać okresowo stan uszczelek wokół drzwiczek piekarnika. W przypadku stwierdzenia uszkodzenia uszczelki, należy się skontaktować z najbliższym Centrum Serwisowym (*patrz Serwis*). Zaleca się nie używać piekarnika do chwili zakończenia naprawy.

Wymiana żarówki



W celu wymiany żarówki w piekarniku:

1. Odkręcić szklaną pokrywę obudowy żarówki.
2. Wykręcić żarówkę i wymienić ją na podobną: moc 25 W, trzonek E 14.
3. Ponownie założyć pokrywę (*patrz rysunek*).

Serwis Techniczny

Należy podać:

- model urządzenia (Mod.)
- numer seryjny (S/N)

Te ostatnie informacje znajdują się na tabliczce znamionowej, umieszczonej na urządzeniu i/lub na jego opakowaniu.

Kullanma talimatları

FIRIN

TR

FIMB 51 K.A
FIMB 51 K.A IX
FIMB 53 K.A
FIMB 53 K.A IX

Özet

INDESIT

Montaj

! Her istenildiğinde inceleyebilmek için bu kitapçığı saklamak önemlidir. Satış, devir, yada taşınma halinde, çalışma sistemi ve bununla ilgili uyarılar konusunda yeni sahibinin bilgilenmesi için cihazla beraber bırakılmalıdır.

! Talimatları dikkatlice okuyunuz: montaj, kullanım ve güvenlik konusunda önemli bilgiler mevcuttur.

Konumlandırma

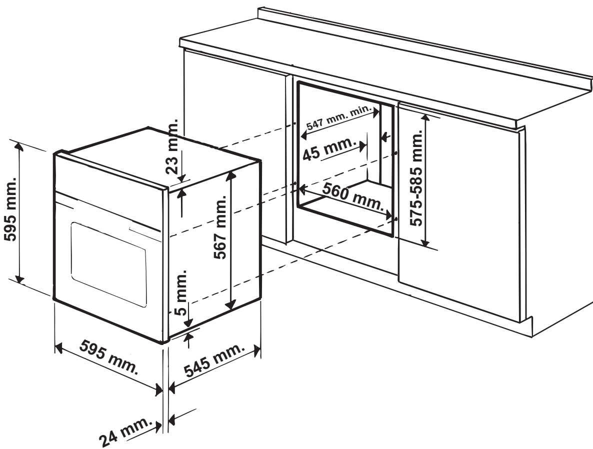
! Ambalajlar çocuklar için oyuncak olmadıklarından ayrıştırılmış atıklar hakkındaki kurallar çerçevesinde elimine edilmelidir (*bkz. Önlemler ve Öneriler*).

! Montaj bu talimatlara uyarak ve vasıflı personel tarafından yapılmalıdır. Hatalı bir montaj insanlara, hayvanlara ve eşyalara zarar verebilir.

Ankastre (gömme)

Cihazın doğru çalışmasını sağlamak için mobilyası uygun özelliklere sahip olmalıdır:

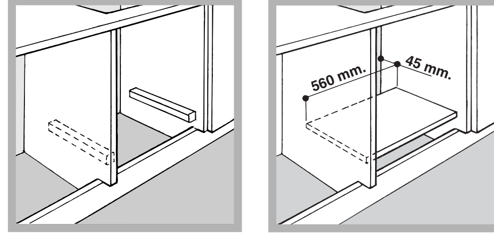
- fırına yapışık konumdaki paneller ısıya dayanıklı malzemeden olmalıdır;
- kaplama-sunta mobilyalar bulunması halinde, bunların tutkalı 100ºC ısıya dayanıklı olmalıdır;
- Fırının **tezgah altına** (*bkz. şekil*) yada **sütun** şeklinde ankastre montajlarında mobilya şu ebatlara sahip olmalıdır:



! Cihaz yerine yerleştirildikten sonra elektrikli kısımlarıyla temas mümkün olmamalıdır. Özellikler etiketinde tüketimle ilgili olarak yer alan veriler bu tipte montaja göre hesaplanmıştır.

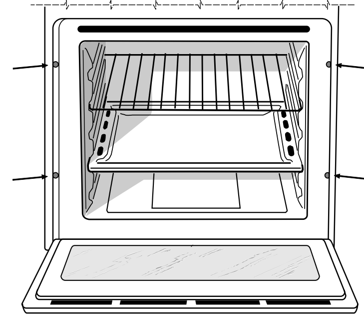
Havalandırma

İyi bir havalandırma sağlamak için bölmenin arka cidarı elimine edilmelidir. Fırını iki ahşap pervaza, yada en az 45 x 560 mm ebadında açıklığa sahip kesintisiz düz bir yüzeye yaslanacak şekilde monte etmek tercih nedeni olmalıdır (*bkz. şekiller*)



Merkezleme ve sabitleme

Cihazı mobilyaya sabitlemek için: fırının kapağını açınız ve 4 adet ahşap vidasını çerçevenin üzerinde bulunan 4 deliğe vidalayınız.

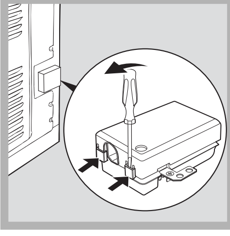


! Koruyucu tüm aksam herhangi bir alet kullanmadan sökülemeyecek şekilde sabitlenmelidir.

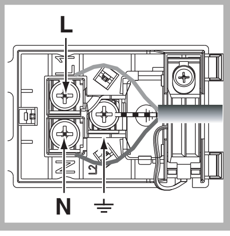
Elektrik bağlantısı

! Üç kutuplu besleme kablosuna sahip fırınlar dalgalı akımla ve özellikler etiketinde belirtilen gerilim ve frekansla çalışacak şekilde ayarlanmıştır (*alt kısma bakınız*).

Besleme kablosu montajı



1. Bir tornavida yardımıyla, kapağın yan uzantılarını kaldırıp terminal kutu kapağını açınız: kapağı çekiniz ve açınız (*şekle bakınız*);
2. Besleme kablosunu şu şekilde devreye alınız: Kablo bağlama vidası ile L-N-⏚ üç adet temas vidasını sökünüz, daha sonra Mavi (N), Kahverengi (L), Sarı-Yeşil ⏚ kablolarını (renk tablosuna bakarak) vida kafaları altına sabitleyiniz (*bkz. şekil*).



3. Kabloyu kablo bağlayıcısına sabitleyiniz.
4. Terminal kapağını kapatınız.

Besleme kablosunun şebekeye bağlanması

Kabloya özellikler etiketinde belirtilen yüke uygun bir fiş monte ediniz (*bkz. yan tarafta*).
Şebekeye doğrudan bağlantı yapılması halinde, cihaz ile şebeke arasına minimum temas aralığı 3 mm olan ve yürürlükteki normlara uygun nitelikte çok kutuplu bir anahtar koymak gerekir (toprak kablosu anahtar tarafından kesintiye uğratılmamalıdır).
Besleme kablosu hiç bir noktası ortam sıcaklığının 50ºC üzerine çıkmayacak şekilde yerleştirilmelidir.

! Monütör elektrik bağlantısının doğru yapılmasından ve güvenlik kurallarına uyulmasından sorumludur.

Bağlantıyı yapmadan önce şunlardan emin olunması gerekir:
• Prizin toprak bağlantısı bulunmalı ve yasalara uygun olmalıdır;
• Priz cihazın özellikler etiketinde belirtilen maksimum gücünü kaldırabilecek kapasitede olmalıdır (*bkz. alt kısım*);
• Besleme gerilimi özellikler tabelasındaki değerler arasında olmalıdır (*bkz. alt kısım*);
• Priz cihazın fişi ile uyumlu olmalıdır. Aksi takdirde ya prizi, yada fişi değiştiriniz; uzatma kablosu veya çoklu prizler kullanmayınız.

! Cihaz monte edildikten sonra elektrik kablosu ve priz kolayca erişilebilir durumda olmalıdırlar.
! Kablo kıvrılmalara, bükülmelere ve ezilmelere maruz bırakılmamalıdır.
! Kablo periyodik olarak kontrol edilmeli ve sadece yetkili personel tarafından değiştirilmelidir.(*bkz. Teknik Servis*)
! Bu kurallara uyulmaması halinde firma hiç bir sorumluluk üstlenmeyecektir.

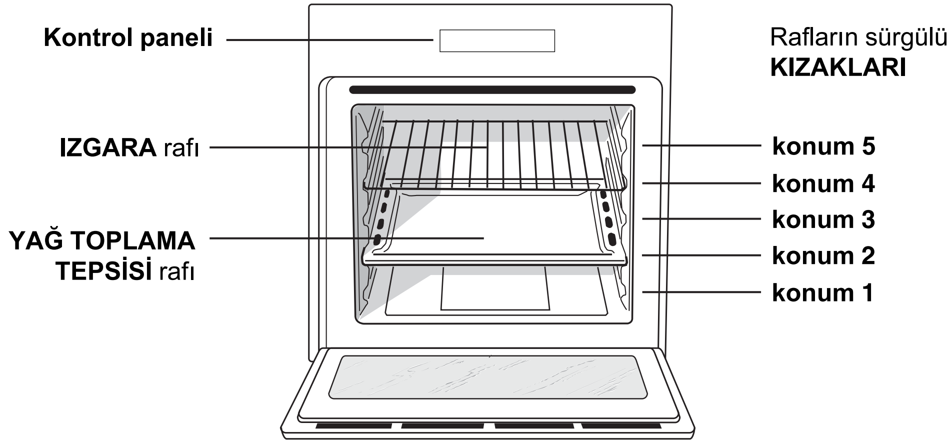
ÖZELLİKLER ETİKETİ	
Ebatlar	genişlik 43,5 cm Yükseklik 32 cm Derinlik 40 cm
Hacim	lt. 56
Elektrik bağlantıları	Gerilim 220-240V ~ 50/60Hz (özellikler etiketine bakınız) emilen azami güç 2250W
ENERJİ ETİKETİ	Elektrikli fırınlar etiketinde 2002/40/CE mevzuatı. EN 50304 Düzenlemesi **Soğutma fanı sistemi bulunan modeller** Klasik enerji tüketimi Doğal – ısıtma fonksiyonu: Geleneksel; Enerji tüketimi beyanı Güçlendirilmiş klasik sınıf – ısıtma fonksiyonu: çoklu pişirme programı **Soğutma fanı sistemi bulunmayan modeller** Klasik enerji tüketimi Güçlendirilmiş – ısıtma fonksiyonu: Çoklu pişirme programı; Enerji tüketimi beyan Doğal klasik sınıf – ısıtma fonksiyonu: Geleneksel.
	Bu cihaz Avrupa Birliği düzenlemelerine uygundur: 12/12/2006 tarihli (Alçak Basınç) 2006/95/CEE ve üzerinde yapılan değişiklikler - 15/12/04 tarihli (Elektromanyetik Uyum) 2004/108/CEE ve üzerinde yapılan değişiklikler - 22/07/93 tarihli 93/68/CEE ve üzerinde yapılan değişiklikler. 2002/96/CE ve üzerinde yapılan değişiklikler.

Tanımıcihazın

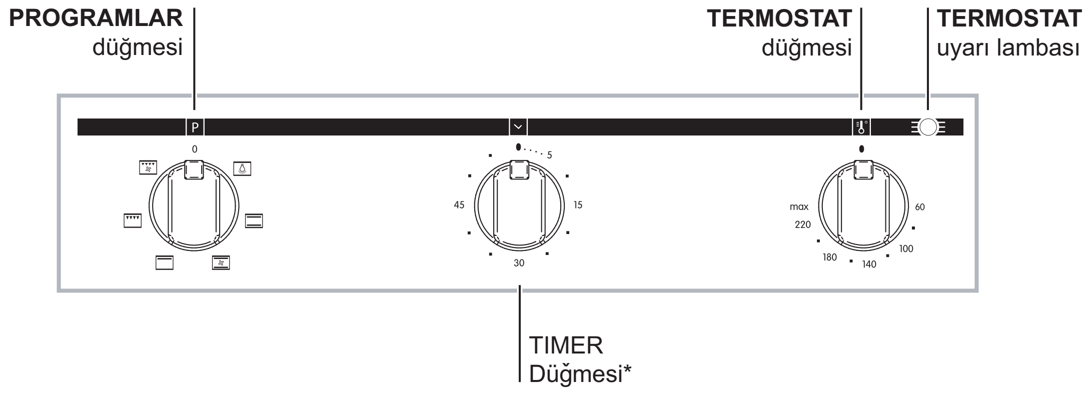
INDESIT

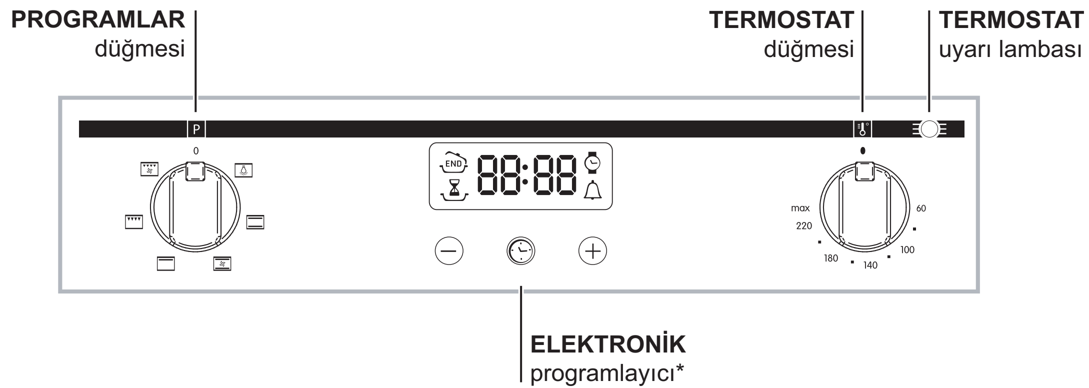
TR

Toplu görünüş



Kontrol paneli





* Sadece bazı modellerde mevcuttur.

Çalıştırma ve kullanma

! İlk kez çalıştırıldığında fırını boş olarak, kapısı kapalı ve termostat maksimumda iken en az bir saat çalıştırınız. Daha sonra söndürünüz ve fırın kapağını açınız sonrada mekanı havalandırınız. Duyacağınız koku fırını korumak için kullanılmış olan bazı malzemelerin buharlaşması neticesinde ortaya çıkan kokudur.

Fırının çalıştırılması

1. PROGRAM düğmesini döndürerek istenilen pişirme programını seçiniz.
2. TERMOSTAT düğmesini döndürerek sıcaklığı seçiniz. Pişirme Tablosu'nda pişirilecek yemek türleri ile bunlar için önerilen sıcaklıklar mevcuttur (*bkz. Programlar*).
3. TERMOSTAT uyarı lambası yanıkken, ayarlanan sıcaklığa erişilene kadar geçen ısınma aşamasında olunduğunu gösterir.
4. Pişirme sürereken şunları yapmak mümkündür:
- PROGRAM düğmesine müdahale ederek pişirme programını değiştirmek;
- TERMOSTAT düğmesi vasıtasıyla sıcaklığı değiştirmek;
- PROGRAM düğmesini "0" pozisyonuna getirerek pişirme sürecini durdurmak.

! Fırın tabanına asla herhangi bir cisim koymayınız, emayesine zarar verebilirsiniz.

! Pişirme kaplarını daima ızgara üzerine koyunuz mevcut olan (*üst cümleye bağlı-ızgara kelimesinden önce).

Soğutma fanı

Dış sıcaklığı bir miktar azaltabilmek için bazı modeller soğutma fanı ile donatılmıştır. Bu fan kontrol paneli ile fırın kapağı arasından çıkan bir havanın püskürtülmesini sağlar.
! Pişirme sonunda fırın yeterince soğuyana kadar bu fan çalışır durumda kalır.

Fırın lambası

PROGRAM düğmesi ile seçilerek yakılır. Bir pişirme programı seçildiğinde yanık kalır.

Timer'ın kullanılması*

1. TIMER düğmesini saat yönünde hemen hemen bir tam tur döndürerek önce zili kurmak gerekir.
2. Saat yönü aksine geri dönerek, TIMER düğmesi üzerindeki dakikaları kontrol panelindeki sabit referans noktası ile çakıştırmak suretiyle istenilen zamanı ayarlayınız.
3. Timer dakikaları sayan bir sayaçtır: vakit dolduğunda sesli bir uyarı sinyali verir.

! Timer fırının yakılması yada söndürülmesini kontrol etmez.

*Sadece bazı modellerde mevcuttur.

Programlar

INDESIT

TR

Pişirme programları

! MAX arasında bir sıcaklık ayarı yapılabilir tüm programlar için 60°C ile:

- IZGARA (Yalniz MAX'a ayarlanmasi tavsiye edilir);
- GRATEN (200°C isinin üzerine çikilmamasi tavsiye olunur).

GELENEKSEL FIRIN programi

Alt ve üst isitma elemanlari devreye girer. Bu geleneksel pisirme konumu ile bir tek pisirme rafinin kullanilmasi daha uygundur: Birden fazla kat kullanildiginda isi dagilimi kötü olur.

ÇOKLU PISIRME programi

Tüm isitma elemanlari devreye girer (alt ve üst) ve fan çalismaya baslar. Tüm firinda isi sabit oldugundan, hava yemegi esit bir sekilde pisirerek kizartir. Ayni anda en fazla iki pisirme rafini kullanmak mümkündür.

ÜST FIRIN programi

Üst isitma elemani yanar. Bu fonksiyon pisirme rötuslari için kullanilabilir.

IZGARA programi

Üst isitma elemani yanar. Izgaranin oldukça yüksek ve direkt isisi yemeklerin yüzeylerinin hizli bir sekilde kizarmasini mümkün kilarken sivi çikisini engelleyerek içlerinin yumusak kalmasini saglar. Izgarada pisirme özellikle yüksek yüzey isisina ihtiyaç duyan yemekler için tavsiye edilir: Dana ve sigir biftekleri, antrikot, fileto, hamburger vb... Bazi kullanim sekilleri "Pisirme için pratik öneriler" bölümünde verilmistir. Pisirme esnasinda firininizin kapagini kapali olarak muhafaza ediniz.

GRATEN programi

Üst isitma elemani yanar ve fan devreye girer. Tek yönlü termik yansimayla birlikte firin içindeki havanin güçlendirilmis sirkülasyonu baslar. Bu isinin iç kisimlara isleme gücünü artirarak gida yüzeylerinin yanmasini önler. Pisirme esnasinda firininizin kapagini kapali olarak muhafaza ediniz.

Pratik pişirme önerileri

! Fan çalisirken yapilan pisirmelerde 1 ve 5. raf konumlarini kullanmayiniz: Bunlar direkt olarak sicak hava verdiklerinden , hassas gidalarin üstlerinde yanmaya neden olabilir.

! IZGARA ve GRATEN pisirmelerde, pisirmeden çikan atiklari (su ve/veya yag) toplamasi için yag toplama tepsisini 1 pozisyonuna getiriniz.

ÇOKLU PISIRME

- 2 ve 4. raf pozisyonlarini kullaniniz ve daha fazla isi gerektiren yemekleri 2 rafta pisiriniz.
- Yag toplama tepsisini en alta, izgarayi ise üste koyunuz.

IZGARA

- Pisirilecek gidalari izgaranin ortasina yerlestirerek izgarayi 3 veya 4 konumuna yerlestiriniz.
- Enerji seviyesinin maksimuma ayarlanmasi tavsiye edilir. Üst rezistans sürekli olarak yanik kalmazsa endiselenmeyiniz: Bu parçanin çalismasi bir termostat tarafindan kontrol edilir.

PIZZA

- Iyi bir pizza hazirlamak için ÇOKLU PISIRME programini kullaniniz.
- Hafif alüminyum bir tepsiyi cihazinizla birlikte verilmis olan izgaraya yerlestiriniz.
  Yag toplama tepsisi ile pisirme süresi uzar ve pizzaniz çitir çitir olmaz.
- Çok malzemeli pizzalarda mozzarella pisirme isleminin tam ortasinda eklenebilir.

TR

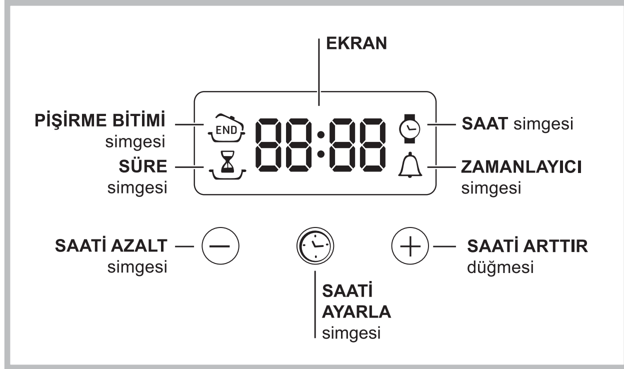
Pişirme çizelgesi

Programlar	Yemekler	Ağırlık (Kg)	Rafların pozisyonu	Ön ısıtma (dakika)	Tavsiye edilen sıcaklık derecesi	Pişirme süresi (dakika)
Geleneksel Fırın	Ördek	1	3	15	200	65-75
	Dana veya sığır rosto	1	3	15	200	70-75
	Domuz rosto	1	3	15	200	70-80
	Bisküvi (ev yapımı)	-	3	15	180	15-20
	Turtalar	1	3	15	180	30-35
Çoklu Pişirme	Pizza (2 raf üzerinde)	1	2 ve 4	15	230	15-20
	Lazanya	1	3	10	180	30-35
	Kuzu	1	2	10	180	40-45
	Kızarmış tavuk + patates	1+1	2 ve 4	15	200	60-70
	Uskumru	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Profiterol hamuru (2 raf üzerinde)	0.5	2 ve 4	10	190	20-25
	Bisküvi (2 raf üzerinde)	0.5	2 ve 4	10	180	10-15
	Pandispanya (1 raf üzerinde)	0.5	2	10	170	15-20
	Pandispanya (2 raf üzerinde)	1	2 ve 4	10	170	20-25
	Tuzlu tartlar	1.5	3	15	200	25-30
Üst fırın	Pişirme rötuşları	-	3/4	15	220	-
Izgara	Dil balığı ve ahtapot	1	4	5	Max	8-10
	Kalamar ve karides şiş	1	4	5	Max	6-8
	Morina fileto	1	4	5	Max	10
	Izgara sebze	1	3/4	5	Max	10-15
	Dana biftek	1	4	5	Max	15-20
	Pirzola	1	4	5	Max	15-20
	Hamburger	1	4	5	Max	7-10
	Uskumru		4	5	Max	15-20
	Tost	n.° 4	4	5	Max	2-3
Graten	Izgara tavuk	1.5	2	5	200	55-60
	Ahtapot	1.5	2	5	200	30-35

Elektronik pişirme programlayıcısı

INDESIT

TR



Saati ayarlama

! Saat, fırın kapatıldığında veya açıldığında, pişirme programının bitiş saati önceden ayarlanmadığı takdirde ayarlanabilir.
Cihaz elektriğe bağlandıktan sonra veya elektrik kesildikten sonra, EKRANDAKİ simgesi ve dört basamaklı rakam yanıp sönmeye başlayacaktır.

1. Ekrandaki simgesi ve dört rakam yanıp sönmeye başlayana kadar düğmesine birkaç kez basın.
2. Saati ayarlamak için "+" ve "-" düğmelerini kullanın; düğmelerden herhangi birini basılı tutarsanız, ekran rakamları daha hızlı kaydıracaktır, böylece istenen değer daha hızlı ve kolay ayarlanabilir.
3. Ayarı tamamlamak için 10 saniye bekleyin veya düğmesine basın.

Zamanlayıcıyı ayarlama

! Bu fonksiyon pişirmeyi durdurmaz ve fırını etkilemez; ayarlanan zaman süresi geçtiğinde alarmı etkin hale getirmek için kullanılır.

1. Ekrandaki simgesi ve üç rakam yanıp sönmeye başlayana kadar düğmesine birkaç kez basın.
2. İstenen saati ayarlamak için "+" ve "-" düğmelerini kullanın; düğmelerden herhangi birini basılı tutarsanız, ekran rakamları daha hızlı kaydıracaktır, böylece değer daha hızlı ve kolay ayarlanabilir.
3. Ayarı tamamlamak için 10 saniye bekleyin veya düğmesine basın.

Saat geri sayarken ekranda gösterilecektir. Bu saat süresi geçtiğinde, alarm etkin hale gelecektir.

Pişirmeyi programlama

! Programlama yapılmadan önce pişirme modu seçilmelidir.

Pişirme süresini programlama

1. EKRANDAKİ simgesi ve üç rakam yanıp sönmeye başlayana kadar düğmesine birkaç kez basın.
2. İstenen süreyi ayarlamak için "+" ve "-" düğmelerini kullanın; düğmelerden herhangi birini basılı tutarsanız, ekran rakamları daha hızlı kaydıracaktır, böylece değer daha hızlı ve kolay ayarlanabilir.
3. Ayarı tamamlamak için 10 saniye bekleyin veya düğmesine basın.
4. Ayarlanan saat geçtiğinde, EKRANDA BİTTİ yazısı görünür, fırın pişirmeyi bırakır ve alarm çalar. Durdurmak için herhangi bir düğmeye basın.

- Örneğin: Saat 9:00 ö.ö ve 1 saat 15 dakikalık bir süre programlandı. Program ö.ö. 10:15' de otomatik olarak duracaktır.

Pişirme modu için bitiş süresini ayarlama

! Pişirme bitimi süresi programlanmadan önce pişirme süresi ayarlanmalıdır.

1. Süreyi ayarlamak için 1 ila 3. adımları yukarıda belirtildiği gibi ayarlayın.
2. Ardından, EKRANDAKİ simgesi ve dört rakam yanıp sönmeye başlayıncaya kadar düğmesine basın.
3. Pişirme bitimi süresini ayarlamak için "+" ve "-n" düğmelerini kullanın; düğmelerden herhangi birini basılı tutarsanız, ekran değerleri daha hızlı kaydıracaktır, böylece istenen değer daha hızlı ve kolay ayarlanabilir.
4. Ayarı tamamlamak için 10 saniye bekleyin veya düğmesine basın.
5. Ayarlanan saat geçtiğinde, EKRANDA BİTTİ yazısı görünür, fırın pişirmeyi bırakır ve alarm çalar. Durdurmak için herhangi bir düğmeye basın.

ve düğmeleri yandığında.programlama ayarlanmış olur. EKRANDA sırasıyla pişirme bitimi süresi ve pişirme süresi gösterilir.

- Örneğin: Saat ö.ö. 9:00 ve 1 saatlik süre programlanmış. Bitiş süresi olarak 12:30 planlanmış. Program ö.ö. 11:30'da otomatik olarak başlayacaktır.

Bir programı iptal etme

Bir programı iptal etmek için:

- İptal etmek istediğiniz ayarla ilgili simge ve ekrandaki rakamların yanıp sönmesi bitene kadar düğmesine basın. 00:00 rakamları ekranda görünene kadar "-" düğmesine basın.
- "+" ve "-" düğmelerini basılı tutarsanız zamanlayıcı ayarları dahil önceden seçilen tüm ayarlar iptal edilecektir.

Önlemler ve öneriler

TR

! Cihaz uluslararası güvenlik normlarına uygun şekilde tasarlanmış ve imal edilmiştir. Bu uyarılar güvenlik amaçlı olup dikkatlice okunmaları gerekir.

Genel güvenlik

- Bu cihaz profesyonel amaçlı değil, meskenlerde kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
- Cihaz, üzeri kapalı bile olsa açık alanlara kurulmaz, zira yağmur ve fırtınaya maruz bırakılması son derece tehlikelidir.
- Cihazı yerinden hareket ettirirken daima fırının yan taraflarında bulunan tutma kulplarından yararlanınız.
- Cihaza ayaklarınız çıplakken yada ıslak el ayaklarla dokunmayınız.
- **Cihaz, sadece yetişkin kişiler tarafından ve bu kitapçıkta aktarılan talimatlara göre, yemek pişirmek amaçlı kullanılmalıdır. Her türlü diğer kullanımlar (örneğin: ortam ısıtması) uygunsuz ve bu nedenle tehlikeli bulunur. Üretici firma uygunsuz, hatalı ve mantık dışı kullanımlardan kaynaklanan muhtemel zararlardan sorumlu tutulamaz.**
- **Cihazın kullanımı sırasında ısıtıcı elemanlar ile fırının bazı kısımları çok sıcak duruma gelirler. Bunlara dokunmamaya dikkat ediniz ve çocukları uzak tutunuz.**
- Mekandaki diğer beyaz eşyaya ait kabloların fırının sıcak kısımlarına temas etmesini önleyiniz.
- Havalandırma ve ısı dağılma noktalarını tıkamayınız.
- Fırın kapağı açma kulpunu tam ortasından tutunuz: yan tarafları sıcak olabilir.
- Yemek kaplarını fırına sürerken ve çıkarırken daima fırın eldivenleri kullanınız.
- Fırının zeminini alüminyum folyo ile kaplamayınız.
- Fırın içine tutuşur nitelikte malzeme koymayınız. içinde böyle malzemeyle bilmeden yakılırsa alev alabilir.
- Cihazın kullanılmadığı zamanlarda düğmelerin daima “●”/“○” pozisyonunda olduklarından emin olunuz.
- Fişi prizden çekerken kablosundan değil fişin kendisinden tutarak çekiniz.
- Fişi prizden çekmeden temizlik ve abkım işlemleri yapmayınız.
- Arıza halinde onarmak amacıyla iç mekanizmaları kurcalamayınız. Teknik servise haber veriniz.(*bkz. Teknik Servis*)
- Fırın kapağı açıkken kapak üzerine ağır cisimler koymayınız.
- Cihaz; (çocuklar dahil) fiziki, duyusal ya da zihinsel kapasiteleri kısıtlı kişiler tarafından kullanılamayacağı gibi, güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi altında bulunmadıkça veya cihazın kullanımı hakkında ön bilgiler almış olmadıkça, deneyimsiz ve ürüne fazla bir alışkanlığı bulunmayan kimseler tarafından da kullanılmamalıdır.
- Çocukların cihazla oynamasına izin vermeyin.

Atıkların elimine edilmesi

- Ambalaj malzemelerinin yok edilmesi: yerel yasalara uyunuz, bu şekilde ambalajların geri dönüşümü mümkün olur.
- Elektrik ve elektronik cihazların atıklarını degerlendirme 2002/96/CE sayılı Avrupa Konseyi direktifinde; beyaz esyaların kentsel katı atık genel yöntemi ile tasfiye edilmemesi öngörülmüstür. Kullanılmayan cihazların, madde geri kazanım ve geri dönüsüm oranını en yüksek seviyeye yükseltmek, çevre ve insan saglıgına olası zararları engellemek için ayrı ayrı toplanması gerekir. Tüm ürünlerin üzerinde; ayrı toplama hükümlerini hatırlatmak amacıyla üstünde çarpı isareti olan sepet sembolü verilmistir.
  Cihazların tasfiye edilmesi konusunda daha genis bilgi almak için cihaz sahiplerinin mevcut müsteri hizmetine veya satıs noktalarına basvurulması gerekir.

Tasarrufa yöneliniz ve çevreye saygılı olunuz

- Fırın ikindi vakitleri ile sabahın ilk saatleri arasında kalan zaman diliminde çalıştırıldığında elektrik şirketlerinin emilim yükünün azaltılmasına katkı sağlanır.
- IZGARA ve GRATEN pisirmelerinin daima firin kapagi kapali vaziyette yapilmasi önerilir: Bu hem daha iyi sonuç elde edilmesini hem de enerji tasarrufunu saglar (yaklasik 10%).
- Contaları temiz ve bakımlı tutunuz, böylelikle kapağa tam yapışarak ısı kaybını önlerler.

Bakım ve özen

Elektrik akımını kesiniz

Her türlü işlemi yapmadan önce cihazın elektrik şebekesiyle bağlantısını kesiniz.

Cihazı temizleyiniz

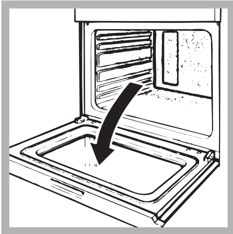
- Emayeli veya inox dış kısımlar ile lastik contalar ılık su ve nötr sabunlu bir süngerle temizlenebilir. Lekeler çok zor çıkan türdense özel ürünler kullanınız. Bol su ile durulayıp temizlikten sonra kurulayınız. Çizici tozlar ve aşındırıcı maddeler kullanmayınız.
- Fırının içi mümkünse her kullanımdan sonra, daha henüz ılıkken temizlenmelidir. Sıcak su ve deterjan kullanınız ve yumuşak bir bezle kurulayınız. Çizici maddelerden kaçınınız.
- Sürgülü kızaklar hariç aksesuarlar normal bulaşık yıkama sistemiyle ve bulaşık makinesinde de yıkanabilirler.
- Cihazı temizlerken asla buharlı yada yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayınız.

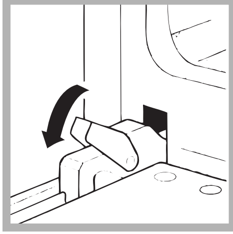
Kapağı temizleyiniz

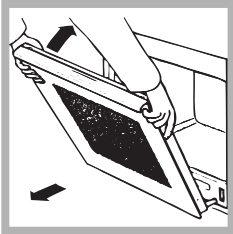
Cam aşındırıcı olmayan ürün ve sünger kullanılarak temizlenmeli ve yumuşak bir bezle kurutulmalıdır. Camı çizebilecek ya da camın kırmasına neden olabilecek aşındırıcı pürüslü malzeme veya keskin madeni kazıyıcı kullanılmamalıdır.

Daha özenli bir temizlik için fırın kapağı sökülebilir:

1. kapağı tamamen açınız (*bkz. şekil*);
2. menteşeler üzerindeki kolları yukarı kaldırıp döndürünüz (*bkz. şekil*);







3. kapağı iki dış yanından tutarak, aralık kalacak şekilde yavaşça kapatınız. Sonra kapağı menteşelerinden çıkararak kendinize doğru çekiniz *(şekle bakınız)*. Kapıyı aynı işlemleri tersten uygulayarak yerine monte ediniz.

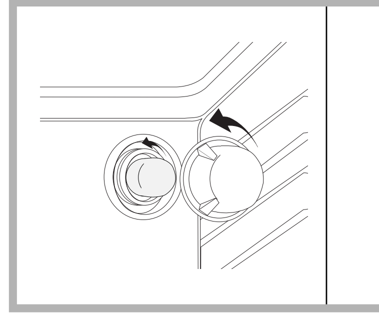
Contaları kontrol ediniz

Fırın kapağını çevreleyen contanın durumunu periyodik olarak kontrol ediniz. Hasarlı olması halinde en yakın Teknik Servise başvurunuz (*bkz. Teknik Servis*). Bu durumda fırını kullanmanızı onarım gerçekleşene kadar tavsiye etmeyiz.

Ampulü değiştiriniz

Fırının aydınlatma lambasını değiştirmek için:

1. Duyun cam kapağını gevşetip alınız.
2. ampulü sökünüz ve aynısıyla değiştiriniz: gücü 25 W, bağlantı E 14.
3. kapağı tekrar takınız (*bkz. şekil*).



Teknik Servis

Şunları iletiniz:

- cihazın modeli (Mod.)
- seri numarası (S/N)

Bu son bilgi cihaz yada ambalajı üzerinde bulunan özellikler etiketinde yazılıdır.

Cihazın ömrü 10 yıldır.



INDESIT COMPANY BEYAZ EŞYA PAZARLAMA A.Ş.
Karahasan Sok. No:11 Balmumcu 34349 Beşiktaş/İstanbul
TEL: (+90) 212 355 53 00
FAKS: (+90) 212 212 95 59
WEB: www.indesit.com.tr

TR

06/2011 - 195092765.01
XEROX FABRIANO